

KARELIA-AMMATTIKORKEAKOULU
Matkailu- ja palveluliiketoiminta

Hanne Räsänen

MATKAILU- JA RAVITSEMISALAN ARVOSTUS JA IMAGO NUOR-
TEN KESKUUDESSA JOENSUUSSA

Opinnäytetyö
Toukokuu 2020



OPINNÄYTETYÖ
Toukokuu 2020
Matkailun koulutus

Karjalankatu 2
80200 JOENSUU
+358 13 260 600 (vaihde)

Tekijä
Hanne Räsänen

Nimeke
Matkailu- ja ravitsemisalalan arvostus ja imago nuorten keskuudessa Joensuussa

Toimeksiantaja
Palvelualojen ammattiliitto PAM

Tiivistelmä

Matkailu- ja ravitsemisalalla vallitsee työvoimapula, eikä alalle hakeudu enää opiskelemaan ihmisiä niin paljon kuin aikaisemmin. Opinnäytetyön tavoitteena on selvittää kyselyn ja aiempien tutkimusten avulla, mitkä syyt ovat johtaneet tähän tilanteeseen Joensuussa.

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää matkailu- ja ravitsemisalalan kiinnostavuutta ja imagoa nuorten keskuudessa ja nuorten mielikuvia ja asenteita matkailu- ja ravitsemisalaa kohtaan Joensuussa. Opinnäytetyö on tutkimuksellinen, ja tiedonhankintamenetelmänä siinä käytettiin sähköistä kyselyä. Kohdejoukkona kyselyssä olivat Joensuun peruskoulun yläluokat ja lukiolaiset. Kysely toteutettiin maaliskuussa 2020 ja siihen vastasi 82 yläkouluikäistä nuorta.

Opinnäytetyön toimeksiantaja on Palvelualojen ammattiliitto PAM. Opinnäytetyön tietoperusta käsittelee nuorten koulutuksiin hakeutumiseen vaikuttavia tekijöitä. Opinnäytetyössä käydään läpi matkailu- ja ravitsemisalalan nykyistä ja tulevaa tilannetta sekä muutamia alan tutkimuksia sekä palkkausta.


Kyselyn tuloksista selviää, ettei matkailu- ja ravitsemisala ole nuoren ensimmäinen vaihtoehto opiskeluvaihtoehtoja mietittäessä. Keskeisimpiä syitä tähän olivat palkkaus ja työn luonne. Alalle kouluttautumista ja töihin pääsyä ei pidetty kuitenkaan haastavana.

Kieli
suomi

Sivuja 47
Liitteet 1
Liitesivumäärä 4

Asiasanat

nuoret, matkailu- ja ravitsemisala, nuorten uravalinnat

 Karelia UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES	THESIS May 2020 Tourism and hospitality management Karjalankatu 2 80200 JOENSUU FINLAND + 358 13 260 600 (switchboard)
Author Hanne Räsänen	
Title Appreciation and image of tourism and hospitality management among young people in Joensuu Commissioned by Service Union United PAM	
Abstract <p>There is a lack of labor in tourism and hospitality management industry, and the education is not as attractive as before. The aim of this thesis was to find out the reasons leading to this situation in Joensuu.</p> <p>The purpose of this thesis is to find out the attractiveness and image of the tourism and hospitality management industry among young people. The perceptions and attitudes of young people in Joensuu towards this field of industry were studied. This thesis is research, based and a survey was conducted in March 2020 on the attractiveness of the tourism and hospitality management. The survey was targeted at young primary and secondary school students and 82 students from primary responded to the survey.</p> <p>The thesis is commissioned by the Service industry Trade Union United PAM. The theoretical base of the thesis deals with the factors influencing young people applying for education, the current and future situation in the tourism and hospitality management industry, and research in this field.</p> <p>The results of the survey show that the tourism and hospitality management industry is not young people's first choice when considering different study options. The main reasons for this were the salary and the nature of the jobs in this industry. However, the education and employment opportunities in the field were not considered challenging.</p>	
Language Finnish	Pages 47 Appendices 1 Pages of Appendices 4
Keywords young people, tourism and hospitality, career choices of young people	

Sisältö

1	Johdanto.....	3
2	Opinnäytetyön tausta ja tarkoitus	4
2.1	Opinnäytetyön lähtökohdat	4
2.2	Opinnäytetyön toimeksiantaja.....	5
2.3	Aiemmat tutkimukset ja hankkeet	6
3	Matkailu- ja ravitsemisala työllistäjänä.....	9
3.1	Matkailu- ja ravitsemusalan tilanne	9
3.2	Työn palkkaus, vaativuus ja mielekkyys	10
3.3	Matkailu- ja ravitsemisalan tulevaisuus.....	12
4	Matkailu- ja ravitsemisalan koulutus.....	15
4.1	Hotelli- ja ravintola-alan koulutuksen historiaa	15
4.2	Koulutusten nykytilanne	16
4.3	Alalle kouluttautuminen.....	17
4.4	Työllisyystilanne tutkinnon suorittaneelle	19
4.5	Matkailu- ja ravitsemisalan koulutusten tulevaisuus.....	20
5	Nuorten koulutus- ja uramahdollisuudet.....	21
5.1	Nuorten koulutusmahdollisuudet.....	21
5.2	Nuorten koulutukseen ja uravalintoihin vaikuttavat tekijät ja periytyvyys	22
6	Opinnäytetyön menetelmälliset valinaat	23
6.1	Kysely aineistonkeruumenetelmänä	23
6.2	Kyselyn laatiminen	24
7	Kyselyn tulokset	26
7.1	Kyselyn kulku	26
7.2	Nuorten mielikuvat matkailu- ja ravitsemisalasta	28
7.3	Sukupuolten väliset erot mielikuvissa	31
7.4	Nuorten mielikuvien taustojen vaikutus.....	32
8	Johtopäätökset.....	39
9	Pohdinta	41
	Lähteet.....	44

Liitteet

Liite 1	Kyselylomake
---------	--------------

1 Johdanto

Matkailu- ja ravitsemisala ovat sidoksissa toisiinsa, mutta työllisyystilanne on aloilla hieman erilainen. Samaan aikaan kun ravintola-alalle kaivataan työntekijöitä, matkailualalla on taas enemmän hakijoita kuin työpaikkoja, vaikkakin tämä tilanne näyttäytyy hieman eri tavalla ympäri suomea riippuen juuri kyseisen alueen vetovoimaisuudesta alalla. Esimerkiksi Lapissa matkailun alalla on samantaisia haasteita saada työntekijöitä kuin ravitsemisalallakin. (TEM 2020.)

Ravitsemisalalla työpaikkojen kysynnän ja tarjonnan kohtaantotilanne on tällä hetkellä hyvin ajankohtainen asia. Myös ravitsemisalan opiskelijoiden määrä on laskenut ennätysvuosista. Alalle on vaikea saada työntekijöitä ja usein heitä joudutaan hakemaan myöskin Suomen rajojen ulkopuolelta. Pula on erityisesti alalla pitkään työskennelleistä kokeneista työntekijöistä. Kesätyöntekijöitä ja nuoria vastavalmistuneita on ollut vielä helppo saada alalle töihin. (Collin 2019.)

Alalle opiskelemaan ja töihin hakeutuvien määrä on laskenut huomattavasti viime aikoina, joten opinnäytetyössä haluttiin selvittää tähän syitä. Opinnäytetyössä käytettiin kvantitatiivista tutkimusotetta ja aineistonhankintamenetelmänä käytettiin sähköistä kyselyä. Kyselyn kohdejoukkona olivat joensuulaiset lukio- ja yläkouluikäiset nuoret. Sähköinen linkki tutkimukseen lähetettiin maaliskuussa 2020 yhdeksään yläkouluun ja kolmeen lukioon rehtorien kautta luokanohjaajalle. Tutkimuksen tiedot kerättiin Webropol-kyselytyökalulla. Opinnäytetyön toimeksiantajana toimi Palvelualojen ammattiliitto PAM.

Opinnäytetyön kyselyn tuloksista on hyötyä toimeksiantajalle, koska sisältö tuottaa arvokasta konkreettista tietoa nuorista ja nuorten ajatusmaailmasta matkailu- ja ravitsemisalaa kohtaan. PAM voi hyödyntää nuorten mielipiteitä esimerkiksi liiton nuorisotoiminnan kehittämisessä ja nuoriin liittyvissä kampanjoissa. Kyselytutkimuksesta saatua tietoa voidaan myös hyödyntää alan oppilaitoksissa ja yrityksissä Pohjois-Karjalassa. Esimerkiksi yrityksissä rekrytointitilanteissa ja oppilaitoksissa opetussisällön ja koulutusten suunnittelussa sekä toteuttamisessa.

Mielenkiintoni nuorten mielipiteiden ja mielikuvien selvittämiseen johti opinnäytetyön aiheeseen.

2 Opinnäytetyön tausta ja tarkoitus

2.1 Opinnäytetyön lähtökohdat

Matkailu- ja ravitsemisala ovat kasvusuuntaisia, ja työpaikat ovat lisääntyneet monilla paikkakunnilla Suomessa. Matkailualalle perustettiin vuonna 2017 noin 180 uutta yritystä, eikä lopettaneiden matkailualan yritysten määrissä ole tapahtunut suuria muutoksia sen jälkeen. Vaikka matkailuala onkin yksi suurimmista työllistäjistä Suomessa, silti matkailu- kuin ravitsemisalallakin on samoja haasteita saada osaavaa työvoimaa, joka vaikuttaa suoraan alan kasvamiseen. Työn sesonkiluonteisuus, palkkaus ja asuminen ovat olleet työntekijäpulan keskeisimpiä ongelmia. Matkailu- ja ravitsemisalan työntekijäpulat ovat suurimmillaan Lapissa, Keski-Suomessa ja Uudellamaalla. (TEM 2020.)

Ravitsemisalan koulutuksien opiskelijamäärät ovat olleet laskusuuntaiset. Kun vuonna 2014 ravitsemisalan koulutuksiin haki 3500 ihmistä, vuonna 2019 hakijoiden määrä oli vain 1500. (Collin 2019.)

Väestönkehitys vaikuttaa koulutukseen Suomessa niin, että perusasteen, ammatillisen koulutuksen ja lukion hakijamäärä on laskusuuntaisen, koska 19-vuotiaiden ikäluokka pienenee kovaa tahtia. Tähän ei myöskään ole luvassa muutoksia ennen vuotta 2040 tilastokeskuksen tämänhetkisen väestöennusteen mukaan. Korkeakoulujen tilanne näyttää kuitenkin paremmalta samaisen ennusteen mukaan, jossa 20–24-vuotiaiden osuus väestöstä alkaa pienenemään vasta vuoden 2035 jälkeen. (Arene 2019.)

Opinnäytetyön aihe on Palvelualojen ammattiliitto PAMille kiinnostava siltä osin, että työn avulla saadaan suoraa palautetta nuorilta matkailu- ja ravitsemisalasta. Näiden tietojen ja palautteiden avulla voidaan kehittää PAMin nuorisotoimintaa ja saada esimerkiksi nuorille suunnattuihin jäsenhankintakampanjoiden pohjaksi konkreettista tietoa.

2.2 Opinnäytetyön toimeksiantaja

Opinnäytetyön toimeksiantaja on Palvelualojen ammattiliitto PAM ja PAMin tutkimuspäällikkö Antti Veirto. Palvelualojen ammattiliitolta saatiin aiheeseen paljon tutkimustietoa ja kirjallisuusvinkkejä. Opinnäytetyöprosessin aikana olemme tarkastelleet palvelualojen ammattiliiton vetovoimabarometreja ja nettisivuja sekä erilaisia julkaisuja, joista aiheeseen on löytynyt tietoa.

Palvelualojen ammattiliitto on yksityisten palvelualojen liitto, jonka alaisuudessa on kiinteistö-, kauppa, vartiointi-, vapaa-aika-, matkailu- ja ravintola-ala. Heidän päätoimenaan on neuvotella aloille työehtosopimukset ja olla työntekijän turvana työelämäänsä liittyvissä asioissa. (PAM 2020.)

Palvelualojen ammattiliitto on perustettu 28.11.2000 ja siihen kuuluu yli 200 000 jäsentä, joista suurin osa on naisia. Alle 31-vuotiaita jäseniä oli 35 % vuonna 2019. Palvelualojen ammattiliiton jäsenmaksu työssäkäyvälle on 1,5 %, ja opiskelijalle jäsenyys on maksutonta. (PAM 2020.)

Palvelualojen ammattiliiton jäsen saa lehden useamman kerran vuodessa, työsuhdeneuvontaa, luottamusmiehen palvelut, ansiosidonnaisen työttömyysturvan sekä paljon erilaisia etuja. Jäsenen on mahdollista saada palvelualojen ammattiliitolta oikeusapua ja apua erimielisyysasioissa. Palvelualojen ammattiliitto järjestää myös vuosittain erilaisia koulutuksia luottamusmiehille, esimiehille ja jäsenilleen. (PAM 2020.)

2.3 Aiemmat tutkimukset ja hankkeet

Huhtikuussa 2020 on käynnistynyt matkailu- ja ravitsemisalan yritysten yhteishanke: Musta tulee isona. Hankkeen tarkoituksena on lisätä alan vetovoimaisuutta nuorten keskuudessa. Hanke tuottaa ravintolaelämyksiä noin 20 000 kasiluokkalaiselle ja sitä kautta houkutellaan nuoria töihin ja opiskelemaan alalle. Alun perin huhtikuussa 2020 olisi pitänyt järjestää ravintolaelämysviikko, jonka tarkoituksena oli kertoa nuorille alan positiivisista puolista ja työmahdollisuuksista. Koronaepidemian takia elämysviikko ja hanke ovat siirtyneet myöhemmäksi syksyyn. Syksyllä järjestettävän elämysviikon aikana tunnettuja tubettajia haastetaan alan töihin TET- harjoitteluun ja sen kautta toivotaan kiinnostavuutta lisäävän nuorten keskuudessa. Tubettajien tekemille YouTube-videoille toivotaan ainakin miljoonaa näyttökertaa. (Kainulainen 2019.)

Palvelualojen ammattiliiton vetovoimabarometri on vuosittainen tutkimus, joka tehdään yhteistyössä TNS Gallupin kanssa. Tutkimuksessa tutkitaan palvelualojen houkuttelevuutta ja mainetta. Palvelualoihin luetaan tässä tutkimuksessa kauppa-, majoitus-, ravitsemis- ja kiinteistöala. Tutkimuksessa on kaksi eri ikäryhmää, jotka ovat 18–65 vuotiaat ja 15–17 vuotiaat. Tutkimuksessa selvitetään minkä tyyppisenä ala tunnetaan, mitä piirteitä ja mielipiteitä alaan liitetään sekä alan houkuttelevuutta. Kaikki julkaistut vetovoimabarometrit löytyvät palvelualojen ammattiliiton nettisivuilta. (PAM 2019.)

Vuonna 2019 tehtyyn vetovoimabarometriin osallistui 1165 henkilöä ja kysely tehtiin loka-marraskuussa 2019. Kyselyssä selvisi, että suomalaiset arvostavat palvelualoja ja niillä työskenteleviä. Majoitus- ja ravitsemisalalla onkin ollut aina leima siitä, että se on nuorten suosima. Mutta tätä mieltä olevien määrä on kuitenkin 10 vuoden takaisesta 54 %:sta pudonnut roimasti, kun se nykyään on 33 %. (PAM 2020.)

Tutkimusyhtiö T-media tekee vuosittain Taloudellisen tiedotustoimiston TATin toimeksiannosta, Kun koulu loppuu -tutkimuksen, jossa selvitetään

yläkouluikäisten, lukiolaisten ja toisen asteen ammattiin opiskelevien tulevaisuuden suunnitelmia, jatko-opintosuunnitelmia ja työelämään liittyviä kysymyksiä. Vuonna 2019 tutkimukseen vastasi 14 000 nuorta, joista 5165 oli lukiolaisia ja 4129 ammattikoululaisia. Tutkimukseen vastanneiden määrä on noussut huomasti, kun vastanneiden määrä oli 7225 vuonna 2015. (TAT 2019.)

Tutkimuksessa selvisi, että nuoret haluavat opiskeluun enemmän työelämäläheisyyttä ja konkretiaa sekä tietoa laajemmin siitä, mihin voi hakeutua töihin ja opiskelemaan. Yksilöohjausta toivottiin eniten jatko-opiskelu- ja uravalintamahdollisuuksista. Nuoret hakevat suurimmaksi osaksi tietoa opiskelu- ja työelämämahdollisuuksista sosiaalisesta mediasta. Välivuoden pitäminen on yleistynyt myös nuorten keskuudessa, noin 50 % vastanneista oli valinnut välivuoden siksi, että saa omaa aikaa ja voi miettiä jatko-opiskelumahdollisuuksia rauhassa. Melkein 80 % vastanneista nuorista työskenteli välivuoden aikana. (TAT 2019.)

Toisen asteen opiskelujen jälkeen suurin osa, noin 90 % nuorista aikoi hakeutua töihin. Ammattikorkeakouluun aikoi hakeutua 48 % ammattikoulun opiskelijoista. Ammatillisten opiskelijoiden keskuudessa oppisopimuskoulutus oli kasvanut 6 % vuodesta 2018 vuoteen 2019, joka oli vuonna 2019 siis 17 % vastanneista. Tutkimuksessa oli kysytty myöskin asioita, joita haluaisi muuttaa koulutuksessa. Lukiolaiset haluaisivat vähentää paineita ja pakollisia aineita, kun taas ammatillisella puolella haluttiin lisää oppiaineita ja opetusta. Tutkimuksen tulosten mukaan koulutusvalintoihin vaikuttavat lähipiiri, sosiaalinen media ja omat esikuvat ja tietenkin muiden odotukset. Opinto-ohjaaja, oppilaitoksen nettisivut ja kouluissa pidetyt infotilaisuudet olivat tärkeimpiä tietolähteitä nuorten mielestä, joista saa tietoa ura- ja opiskeluvalinnoissa. Tutkimuksen mukaan nuorilla on intoa ja halua kouluttautua ja pitää omaa osaamistaan yllä uusilla koulutuksilla ja uuden oppimisella. Nuorilla on myös erittäin positiivinen näkemys omasta tulevaisuudestaan työelämässä. (TAT 2019.)

Studentwork toteuttaa joka vuosi Nuoret osaajat työelämässä -tutkimuksen. Tutkimuksessa selvitetään nuorten ajatuksia ja mielteitä työelämää kohtaan. Vuonna 2019 tutkimuksessa oli teemana perehdytys. Kyselyyn vastasi 1134

nuorta, joista noin puolella oli jo alalta kokemusta yksi-viisi vuotta. Vuonna 2018 kyselyyn oli vastannut reilusti enemmän eli 2453 nuorta ja vuonna 2017 vastaajia oli vieläkin enemmän, 2976 nuorta. (Studentwork 2019.)

Näissä molemmissa tutkimuksissa työn merkityksellisyys nousi tärkeäksi osaksi nuorten ajatuksia ja perehdytyksessä pidettiin tärkeänä uuden työntekijän sujuvaa integroitumista uuteen työyhteisöön. Merkityksellisyys oli jopa suurempaa kuin työstä saatu palkka. (Studentwork 2017.)

Uusimassa Nuoret osaajat työelämässä tutkimuksessa selvitettiin perehdytyksen merkitystä nuorille työelämässä. Tutkimuksessa nousi esiin neljä keskeistä asiaa: yhteisöllisyys, rakenne, viestintä ja oppiminen. Nuoret haluavat oppia perehdytyksen aikana mahdollisimman paljon, jotta he pääsevät näyttämään osaamisensa. Nuoret kuitenkin ymmärtävät, että oppiminen on jatkuvaa, ja siihen tarvitaan työympäristössä jatkuvaa tukea. (Studentwork 2019.)

Viestintä nousi kyselyssä tärkeäksi osaksi perehdytystä. Koska se miten viestittää vaikuttaa siihen, miten asiat ymmärretään. Selkeä viestintä on erittäin tärkeä osa onnistunutta perehdytystä. Koko perehdytyksen rakenne on nuorten mielestä tärkeää eli suunnittelu, toteutus ja aikataulutus. Tutkimuksessa selvisi, että 50 % vastaajista suosi työpaikoilla perehdytysmallia työssäoppimisen sijaan, jonka kannalla oli vastaajista 30 %. (Studentwork 2019.)

Vastaajista jopa 52 % oli valmis itseopiskeluun ennen työsuhteen alkamista. Perehdytyksessä yhteisöllisyys koettiin myöskin tärkeäksi osaksi. Nuoret kokevat itselleen tärkeänä asiana olla osa työyhteisöä, joten perehdytyksessä esimiehen ja työkavereiden asenne ja koko työpaikan ilmapiiri luovat suuren osan yhteisöllisyyden tunteesta. Vaikka teknologia on jo vallannut työmaailman kattavasti, niin 76 % vastaajista oli kuitenkin perinteisen kasvotusten oppimisen kannalla kuin e-oppimisen. (Studentwork 2019.)

E-oppiminen tekee vasta tuloaan suomalaiseen työkuulttuuriin ja on sen takia vielä vieraampi käsite perehdytyksessä, jopa nuorille. Nuorten mielestä työkuviioihin

siirtyessä yksi tärkeimmistä asioista on tietynlaiset tavoitteet, selkeä viestintä ja tieto siitä, mitä nuorelta odotetaan sekä palaute tehdystä työstä. (Studentwork 2019.)

Edellä mainittujen tutkimusten perusteella nuoret ovat motivoituneita oppimaan uutta ja haluavat työllistyä. Nuoret ovat valmiita työskentelemään mahdollisimman paljon, kuten esimerkiksi opiskeluiden välivuosina. Näin nuori kartuttaa kokemusta ja saa perspektiiviä työelämästä. Nuoret haluavat oppia nopeasti asioita työelämässä ja ovat valmiita kokoaikaiseen oppimiseen. Nykypäivänä mikään ei ole pysyvää ja muutoksia tulee jatkuvasti, joten jatkuva oppiminen ja sen hyväksyminen on arkipäivää.

3 Matkailu- ja ravitsemisala työllistäjänä

3.1 Matkailu- ja ravitsemisalan tilanne

Suomessa matkailuelinkeino on kasvanut muita toimialoja nopeammin ja kansainvälistyminen on myös ollut suuressa kasvussa. Työllistäjänä matkailualasta on kasvanut merkittävä tekijä. (TEM 2015). Ravitsemisalan työllisyys on kasvanut 50% vuosina 1995 – 2018. Jos tällainen 2,5 % vuosikasvu vauhti jatkuu, niin vuonna 2023 alalla on 100 000 työpaikkaa. Vuonna 2018 on alalla ollut 89 400 työntekijää. Matkailu- ja ravitsemisalalla on kuitenkin yhteensä jo yli 140 000 työpaikkaa. Matkailuala onkin yksi suurimmista työllistäjistä Suomessa, sillä se työllistää jopa enemmän kuin maatalous- ja elintarviketeollisuus. (MaRa 2019a.)

Suomessa on vuonna 2018 ollut yli 12 000 majoitus- ja ravitsemisalan yritystä. (Tilastokeskus 2018.) Aloittaneita yrityksiä vuonna 2018 on ollut yli 1400 ja lopettaneita noin 1000 ja tämä lopettaneiden määrä onkin laskenut vuodesta 2006 koko ajan. (MaRa 2019b.)

Kevään 2020 Koronaepidemia on vaikuttanut matkailu- ja ravitsemisalan tämänhetkiseen tilanteeseen todella vahvasti. Matkailu on kärsinyt tähän mennessä suuret tappiot, kun alan yrityksiä on jouduttu sulkemaan ja työpaikkoja on jouduttu karsimaan. Koronaepidemia on kuitenkin lisännyt kotimaan matkailua, koska mihinkään muualle ei nyt voi matkustaa. Suurella osalla suomalaisista onkin lomasuunnitelmat muuttuneet ulkomaan matkailusta mökkeilyyn ja muuhun kotimaan matkailuun.

3.2 Työn palkkaus, vaativuus ja mielekkyys

Ala on hyvin matalapalkkaista, ja se ei lisää halukkuutta opiskella alaa. Alan matala palkkaus ja huonot lisät ovat yhtenä syynä siihen, etteivät työntekijät ja avoimet paikat alalla kohtaa. (Kujala 2017.)

Matkailu- ja ravitsemisalan työehtosopimuksen mukaan peruspalkka on alalla ilman lisiä 1632 € vuonna 2020 ja jos kyseessä on paikka, missä on anniskelua niin peruspalkka on ilman lisiä 1828 €. Palkkataulukossa on 2, 5 ja 10 vuoden työkokemuksen jälkeen nousu palkkataulukossa. Kun alalla on työskennellyt yli 10 vuotta niin palkka on ilman anniskeluoikeuksia 1825 € ja anniskeluoikeuksien kanssa 2017 €. Iltalisä on 1,10 €/tunti ja yölisä 2,70 €/tunti. (PAM 2019.)

Työ alalla on raskasta ja vaativaa, kun työntekijä tekee usein ilta- ja viikonloppu sekä yötoita. Eikä osa- ja määräaikaiset työsopimukset auta asiaa juuri. Matalien palkkojen ja huonon palkkakehityksen takia alan arvostus on myös heikko. (Aromi 2017.)

Suomalainen käyttää yli 30 vuotta elämästään työelämässä, ja mitä korkeammin koulutettu henkilö on, sitä pidempi työura tulee olemaan. Työn mielekkyydellä ja merkityksellä on iso arvo työelämässä. (Talouselämä 2013.) Mielekkyys työssä tarkoittaa sitä, että työntekijä tuntee oman työnsä merkitykselliseksi ja tärkeäksi.

Työllä on tarkoitus vaikuttaa asioihin ja saada aikaan jotain positiivista. (Henttonen & LaPointe 2019.)

Y-sukupolvelle eli 1980-luvun alusta 1990-luvun puoliväliin syntyneille työn mielekkyys ja merkityksellisyys ovat erittäin tärkeitä, jopa tärkeämpiä kuin palkka. Työ on keino toteuttaa itseään. Motivaation lähteinä työntekoon Y-sukupolvelle Studentworkin toteuttaman Nuoret osaajat työelämässä - tutkimuksen mukaan ovat sosiaalisuus, etätyömahdollisuutta pidettiin tärkeänä, eteneminen työuralla sekä työaikojen säännöllisyys, vaikka suurin osa halusi kuitenkin työaikoihin joustoa. (Studentwork 2017.)

Nykypäivänä työnteon ja vapaa-ajan raja on häilyvä, joten työhyvinvoinnin pitäisi ulottua vapaa-ajallekin. Kun työ on kiireistä ja stressaavaa alkaa hyvinvointi työssä kärsiä ja sitä kautta työn mielekkyys alenee. (Duunitori 2017.) Lauri Peltonen kokonaisvaltaista hyvinvointivalmennusta tarjoavalta Fuell Finlandilta kertoo seuraavaa:

Hyvä olo heijastuu työn tekemisen tapaan, tahtiin, tehoon ja tuloksiin. Ja kun yhden työntekijän tekeminen nousee seuraavalle tasolle, tämä näkyy joka osa-alueella ja vaikutus siirtyy mahdollisesti työyhteisössä eteenpäin myös muihin työntekijöihin. (Duunitori 2017.)

Työhyvinvoinnin täytyisi olla kokonaisvaltaista hyvinvointia, jossa otetaan huomioon lepo, ravinto, liikunta ja yleinen jaksaminen. (Duunitori 2017.) Työhyvinvointi on iso kokonaisuus, jossa työn mielekkyydellä on suuri rooli. Työhyvinvointiin vaikuttavat työntekijän terveys, turvallisuus ja hyvinvointi. Työhyvinvointi kuuluu työntekijälle itselleen ja myös työnantajalle. Hyvinvoiva työympäristö lisää työn tuottavuutta ja tehokkuutta ja tekee työstä mielekästä. Kun hyvinvointia työssä pidetään yllä, se vähentää sairauspoissaoloja ja auttaa jaksamaan työssä ja vapaa-aikalla. Työpaikan motivoiva ja innostava johtaminen, luotettava ilmapiiri ja ammattitaito ja sen kasvattaminen lisäävät työhyvinvointia. (Mäkelä 2018.)

3.3 Matkailu- ja ravitsemisalan tulevaisuus

Matkailuala on yksi nopeiten kasvavista ja suurimmista aloista, ja se on sidoksissa ravitsemisalaan erittäin vahvasti, koska aina kun matkustetaan, yleensä myös syödään. YK:n matkailujärjestö UNWTO:n mukaan kansainvälinen matkailu tulee kasvamaan 600 miljoonalla yöpymisellä 1,8 miljardiin vuoteen 2030 mennessä. Suomen ravitsemisapalveluiden kysyntä on hyvässä kasvusuunnassa kaupungistumisen takia sekä sen, että nuoret syövät enemmän ulkona ja käyttävät erilaisia ravitsemispalveluita vaikuttavat asiaan. Vaikka näin on, niin täytyy silti muistaa, että ravintola-anniskelu on puolittunut vuodesta 1997 ja nykyään vain 10% käytetystä alkoholista myydään ravintolassa. Suurimpia kulueriä alalla ovat verotus, henkilöstö- ja raaka-ainekulut. Matkailu- ja ravintolapalvelut ry:n toimitusjohtaja Timo Lapin mukaan alalle olisi erinomainen piristysruiske, jos verotusta voitaisiin laskea 24%:sta 14%:iin. (Kespro 2018.)

Matkailu- ja ravitsemisala on hyvin kasvusuuntainen, ja alalla on paljon työpaikkoja tarjolla. Ongelmaksi tässä tulee juuri ammattitaitoisten työntekijöiden saaminen töihin. Jotkin työpaikat ovat halukkaita nostamaan alan imagoa positiivisemmaksi ja palkitsevat esimerkiksi työntekijöitä bonuksilla, jolloin saadaan myös vaikutteita palkkaukseen ja sitä kautta positiivista kuvaa nostettua. Myös median vaikutus alan tulevaisuuteen on suuri. Mediassa uutisoidaan alasta paljon negatiivista, vaikka toisaalta alalla on paljon hyvääkin ja näitä asioita voisi tulevaisuudessa alkaa tietoisesti nostamaan esille. Esimerkiksi jotkut arvostavat vuorotyötä ja sitä, että voivat olla asiakkaiden kanssa vuorovaikutuksessa. Tulevaisuudessa olisi tärkeää, jos työnantajat alkaisivat arvostamaan työntekijöitä enemmän ja palkkaisivat omaa vakituista porukkaa töihin hyvillä sopimuksilla, koska jo se motivoi työntekijöitä sitoutumaan työhönsä. Nykyään käytetään juuri paljon vuokratyövoimaa, jolloin ihmiset eivät välttämättä ole niinkään sitoutuneita siihen mitä tehdään ja se saattaa näkyä työn jäljessä. (Collin 2019.)

Matkailu- ja ravitsemisalan tulevaisuutta ja kehitystä varjostavat suuresti tehostamisen tarve ja tällä saattaa olla vaikutuksia myös työllisyystilanteelle.

Tehostamisen myötä asiakaspalvelu kärsii, ja sillä on vaikutuksia vuorovaikutuksiin. (Veirto 2020.)

Matkailu- ja ravitsemisalan työvoimapulaan sekä koulutusten tilaan vaikuttavat suuresti työikäisten ikäluokkien pieneneminen ja vanhemman väestön lisääntyminen. Alalle on kova tarve saada ammattitaitoisia työntekijöitä. Työvoimapula ja työikäisen väestön väheneminen ovat monelle yritykselle kasvun esteenä, jopa kolmasosalle yrityksistä. Alalle tarvittaisiin työperäistä maahanmuuttoa ja Suomesta täytyisi tehdä houkutteleva maa ulkomaalaisille työntekijöille. Vaadittavien lupien käsittelyaikoja täytyisi lyhentää, jotta ulkomailta saataisiin helposti sesonkityöntekijöitä. (Herrala 2019.)

Yksi ratkaisu sesonkityöhön ja osa-aikaisen työn tarpeeseen on vuokratyöntekijät. Vuokratyöfirmojen käyttö matkailu- ja ravitsemisalalla onkin kaikista aloista suurinta. Alan sesonkiluonteisuus vaikuttaa paljon siihen, että yritykset suosivat vuokratyöntekijöitä. Ainoastaan fine dining - ravintolat eivät käytä paljoa vuokratyöntekijöitä, koska työnkuvaa ja tietoutta viineistä ja ruuista ei välttämättä ehditä oppia lyhyessä ajassa. Vuokratyöntekijää koskevat enimmäkseen samat säädökset kuin vakituista henkilökuntaa, joten työ vuokrafirman kautta on työntekijälle ja työnantajalle helppoa ja kannattavaa. (Lampén 2018.)

Vuokratyöfirmat kansainvälistyvät kovaa vauhtia työvoimapulan takia. Alan työt eivät houkuttele kotimaisia työntekijöitä, joten alalle haetaan tekijöitä ulkomailta. Helsingissä tämä on jo tätä päivää, salihenkilökunta ei välttämättä osaa edes puhua suomea. Suomessa tilanne on koettu aiemminkin, juuri ravintolaelinkeinon syntymisen aikoina, kun osaava henkilökunta tuotiin Euroopasta, koska sitä ei silloin Suomesta löytynyt. Vaikka nykyisin osaavaa henkilökuntaa löytyy, niin alalle ei vain saada Suomesta tekijöitä. (Lampén 2018.)

Tulevaisuudessa alalla robotiikka lisääntyy tehostamisen myötä, sekä erilaiset ruokakuljetukset lisääntyvät kovaa vauhtia. Näiden toimesta syntyy uusia työpaikkoja ja työnkuvia sekä eläkeikä tulee nousemaan koko ajan. (Opetushallitus 2020a.)

Keväällä 2020 alkanut Koronavirusepidemia vaikuttaa suuressa määrin matkailu- ja ravitsemisalan tulevaisuuteen. Turistivirrat loppuivat keväällä 2020 ja valtio määräsi myös ravintolat huhtikuussa 2020 suljettavaksi toukokuun loppuun. Nyt hallitus on linjannut, että ravintolat saavat avata ovensa rajoitetusti kesäkuun alusta. Yksi isoimmista asioista tämän Koronaepidemian aikana on ollut se, kun valtio joutui laittamaan Uudenmaan rajat kiinni muutamaksi viikoksi. Ihmiset ovat jääneet kotiin ja tapahtumia on peruttu alkusyksyyn asti. Yrittäjille tilanne on todella hankala. Alan liikevaihdosta noin 90 prosenttia on pysähtynyt koronavirusepidemian takia. (Marttinen & Tolonen 2020.)

Koronaepidemian takia lomautuksia ja irtisanomisia on tapahtunut paljon, ja osa yrityksistä on jopa lopettanut toimintansa. Maaliskuun 2020 loppuun mennessä lomautettuna oli jo vajaa 5000 kokkia, kun vuonna 2019 maaliskuussa heitä oli lomautettuna noin 90. Tarjoilijoita oli lomautettuna reilu 3000, kun vuonna 2019 maaliskuussa heitä oli lomautettuna reilu 30. Muita kahvilatyöntekijöitä maaliskuun 2020 loppuun mennessä oli lomautettuna vajaa 3000, kun vuonna 2019 maaliskuussa heitä oli lomautettuna 30. (Veirto 2020.)

Kuinka tämä epidemia on vaikuttanut ihmisiin, uskaltavatko he lähteä enää mihinkään? Ja kuinka tulevaisuudessa, milloin palaamme niin sanottuun normaaliin? Tämä jää varmasti arvoitukseksi ja toisaalta luulen, ettemme palaa koskaan siihen normaaliin mitä ennen Koronaepidemiaa oli. Menee kauan, että yritykset pääsevät taas jaloilleen. Toisaalta tämän tilanteen takia yrityksillä olisi hyvä mahdollisuus panostaa nyt ja tulevaisuudessa kotimaan matkailun markkinointiin.

4 Matkailu- ja ravitsemisalan koulutus

4.1 Hotelli- ja ravintola-alan koulutuksen historiaa

Suomessa vallitsi kieltolaki vuosina 1919 - 1932, joka kielsi alkoholin valmistamisen myynnin ja maahantuonnin. Kieltolain aikaan alkoholia kuitenkin myytiin ravintoloissa. Osa ravintoloista suljettiin kieltolain rikkomusten takia. (Pohls 2016,15.)

Kun kieltolaki kumottiin vuonna 1932, sitä seurasi suuri työvoimapula. Tämän seurauksena päätettiin perustaa paikka, jossa voitaisiin kouluttaa alalle ihmisiä ja niin 1933 perustettiin ensimmäinen hotelli- ja ravintolakoulu, nykyään koulu tunnetaan nimellä Ravintolakoulu Perho. Vuonna 1957 rakennettiin Perhon koulurakennus opetusravintoloihin, ennen tätä oli ollut puute opiskelutiloista, joten opiskelijat suorittivat opintojaan vuokratiloissa. Opiskelijoiden määrä tuplattiin 1960-luvulla kovan työvoimapulan takia. Silloin opiskeltiin kahdessa vuorossa ja koulua käytiin neljä kuukautta ja työpaikoilla opittiin käytäntöä seuraavat kahdeksan kuukautta. Kaikki ammatilliseen koulutukseen liittyvät asiat ovat muuttuneet erittäin paljon noilta ajoilta. Suurimmat muutokset tehtiin 1990-luvulla, jolloin ammatillisen koulutuksen rakennetta muutettiin huomattavasti ja opinnoissa otettiin kansainvälisyys, valinnaisuus ja hyväksi lukeminen huomioon. Tällöin Suomen hotelli- ja ravintolakoulun nimi muutettiin Helsingin hotelli- ja ravintolakouluksi ja kansainväliseksi nimeksi otettiin käyttöön Helsinki Culinary School. (AMKE 2015.)

Ravintolakoulu Perho ja Haagan Hotelli- ja ravintolaopisto, joka on aloittanut vuonna 1969, ovat rahoitettu juomalla. Eli toisin sanoen Alko verotti ravintoloiden alkoholinmyynneistä tietyn promilleosuuden, jolla kerättiin rahaa koulujen rakentamiseen. Haagan Hotelli- ja ravintolaopistossa koulutettiin pääasiassa keittiö- ja hovimestareita sekä esimiehiä, kun taas Perhon ravintolakoulu vakiintui ammatilliseksi oppilaitokseksi. Suomeen alkoi tulla 1970-luvulla useita valtion

ammattillisia oppilaitoksia suuren kysynnän vuoksi, mutta ensimmäinen valtiollinen ravintolakoulu perustettiin kuitenkin Rovaniemelle 1971. (Catani 2014, 112-114.)

Ravintola-alalla oli ehkä kieltolain jälkeen arveluttava maine. Ravintola-alalla työskentelyä pidettiin paheellisena. Vielä 1970-luvulla ravintolan työntekijöitä pidettiin jopa juoppoina eikä heidän toimeentulostaan oltu ihan varmoja, koska kyseessä oli kuitenkin prosenttipalkkaus. Koko ravintola-alaa pidettiin epäluotettavana liiketoimintana. Kun 1980-luvulla jotkin yritykset alkoivat tehdä kannattavaa liiketoimintaa ja samaan aikaan ihmisten kiinnostus viini- ja ruokakulttuuriin kasvoi, niin koko ravintola-alan maine alkoi parantua pikkuhiljaa. Ruokalehdet ja ruoka aiheiset tv-ohjelmat nousivat suosioon 1990-luvulla, ja tämä vahvisti ravintolatoiminnan positiivista kuvaa entisestään. (Catani 2014, 104.)

4.2 Koulutusten nykytilanne

Matkailu- ja ravitsemisalalle hakeutuvat ne, jotka pitävät työskentelystä ihmisten parissa ja haluavat nähdä kättensä työnjäljen. Myös kielitaito on alalla tärkeää ja se, että pystyy työskentelemään niin tiimissä kuin itsenäisesti. Alalla on myös hyvät etenemismahdollisuudet ja moni myös perustaa oman yrityksen. (MaRa 2019c.)

Matkailu- ja ravitsemisalan yritysten toiminta on hyvin vahvasti sidoksissa toisiinsa ja siksi alalla on laajasti monipuolisia työtehtäviä tarjolla. Matkailu- ja ravitsemisalaa voi opiskella ammattiopistossa ja ammattikorkeakoulussa. Alalla voi työskennellä monipuolisessa ja kehittyvässä ympäristössä. Ammattitaitoiselle tekijälle on tulevaisuudessa paljon kysyntää. (Studentum 2018.)

Kun matkailu- ja ravitsemispalveluiden kysynnän tarve kasvaa, se lisää työntekijöiden tarpeen määrää niin, että alalle tarvitaan neljässä vuodessa 10 000 työntekijää lisää. Työntekijöiden saaminen alalle on heikentynyt muutamassa

vuodessa joka puolella Suomea. PAMin sopimusasiantuntija Raimo Hoikkalan mielestä alan kysyntään nuorten keskuudessa on vaikuttanut se, että ala on fyysisesti raskasta, palkkaus on huono ja tarjolla on suurimmaksi osaksi osa-aikaista työtä, jota on tarjolla kolmannelle osalle työntekijöistä. (Leponiemi 2020.)

Matkailu- ja ravitsemisalan koulutuksissa käytännön opiskelu on kulkenut jo koulutusten alkuajoilta tähän päivään ja sen merkitystä ei voi tarpeeksi korostaa. Siinä opitaan ne taidot, joita kehitetään koko opiskeluiden ja työssä olemisen aikana. Nykyään on paljon enemmän mahdollisuuksia erikoistua ja kouluttautua kuin ennen on ollut.

4.3 Alalle kouluttautuminen

Suomessa alalle voi opiskella ympäri Suomea. Toisen asteen ammatillisessa ravintola- ja catering-alan koulutuksessa on mahdollisuus opiskella monipuolinen asiakaslähtöinen palveluammatti, joista kokki ja tarjoilija ovat yleisimmät perustutkinnon nimikkeet. Toisen asteen ammatillinen koulutus on laajuudeltaan 180 osaamispistettä (op) ja koulutuksen sisältö koostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 op) ja yhteisistä tutkinnon osista (35 op). Kokeilla ja tarjoilijoilla ensimmäisen vuoden opintojen sisältö on yleensä samanlainen, erikoistuminen kokin tai tarjoilijan opintoihin alkaa toisesta lukuvuodesta. Tutkinnossa on pakollisia ja valinnaisia tutkinnon osia. Valinnaisilla tutkinnon osilla muodostetaan opinnoista itselleen sopiva ja mielenkiintoinen kokonaisuus sekä täydennetään opintoja halutuilla kursseilla. (Riveria 2019.)

Ammattinimikkeitä ovat ravintolakokki, laivakokki, suurtalouskokki, laivatarjoilija, kahvilarjoilija, hovimestari, baarimestari, ravintolapäällikkö, ravitsemispäällikkö, keittiöpäällikkö, ravintolatyöntekijä ja ruokapalvelutyöntekijä. Matkailu- ja ravitsemisalalla voi työskennellä myös myynnin, markkinoinnin ja hallinnon työtehtävissä. Näyttötutkinto ja oppisopimus ovat aikuiselle tai paljon kokemusta omaavalle henkilölle sopivia tapoja suorittaa toisen asteen koulutuksia. (Ammattinetti 2019.)

Matkailualalle voi kouluttautua matkailualan perustutkintoon eri puolella Suomea toisen asteen perusopinnoissa. Osaamisaloja matkailupuolella ovat matkailupalveluiden, matkapalveluiden myynnin ja majoituspalveluiden osaamisalat. Majoituspalveluiden osaamisalan tutkintonimike on vastaanottovirkailija, matkailupalveluiden tutkintonimike on matkailupalveluiden tuottaja ja matkapalveluiden myynnin tutkintonimike on matka-asiantuntija. Matkailualan perustutkinnon koulutusohjelma on laajuudeltaan 180 osaamispistettä joista 75 osaamispistettä on valinnaisia tutkinnon osia. Koulutusohjelman kesto on noin 2-3 vuotta. (E-perusteet 2020.)

Toisen asteen koulutuksen jälkeen on mahdollista jatkaa opintojaan ammattikorkeakoulussa tai yliopistossa. Ammattikorkeakoulussa matkailu- ja ravitsemisalaa voi opiskella seuraavissa koulutusohjelmissa: matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma, palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma, matkailun koulutusohjelma, hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma ja hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Koulutuksia on myös ruotsiksi ja englanniksi. Sisältö koulutuksissa voi vaihdella eri ammattikorkeakoulujen välillä. (Opiskelu- paikka 2020.)

Ammattikorkeakoulussa voi opiskella restonomiksi tai tradenomiksi kaupalliselle puolelle. Restonomiopinnoissa opiskellaan liikkeenjohtoa matkailun ja ravitsemisalan molemmissa suuntautumisvaihtoehdoissa sekä palveluiden tuottamista ja johtamista. Tradenomiopinnoissa opiskellaan liiketaloutta, ja siinä on mahdollisuus suuntautua markkinointiin tai matkailuun. Elintarvike- ja ravitsemustieteitä voi opiskella Helsingin yliopistossa elintarvike- ja ympäristötieteiden laitoksella. Suoritettavat tutkinnot ovat elintarviketieteiden kandidaatti (alempi korkeakoulututkinto) tai maisteri (ylempi korkeakoulututkinto) (Ammattinetti 2019.)

Ammattikorkeakouluopintojen jälkeen voi suunnata opiskelemaan ylempään ammattikorkeakouluun. Koulutusohjelmat ylemmässä ammattikorkeakoulussa ovat palveluliiketoiminnan koulutusohjelma ja matkailualan koulutusohjelma sekä englanninkielinen Degree Programme in Tourism. Ammattikorkeakouluun vaaditaan kolmen vuoden työkokemus ja opinnot ovat laajuudeltaan 90 opintopistettä.

Opinnot voidaan suorittaa hyvin työn ohella. Ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon suorittaneen nimike on restonomi (ylempi AMK). (Opiskelupaikka 2020.)

4.4 Työllisyystilanne tutkinnon suorittaneelle

Majoitus- ja ravitsemispalvelut ja ovat hyvin suhdanneherkkiä aloja. Työllisyyteen ja palveluiden ja tuotteiden kysyntään vaikuttavat talouden suhdanteiden vaihtelut. Ihmiset käyttävät huonoina aikoina vähemmän alan palveluita ja hyvinä aikoina tietenkin enemmän, johtuen ostovoimasta ja säästämisestä. Myös verotus, ja se kuinka paljon ulkomaalaiset käyttävät alan palveluita vaikuttavat työllisyyteen. Ravitsemisalan kasvuun vaikuttaa sekin, että nuoret muuttavat kasvukeskuksiin, uusia palveluita, kuten ravintoloita ja kylpylöitä rakennetaan ja yleisesti kaupungistuminen. (Ammattinetti 2019.)

Matkailu- ja ravitsemisala on siis hyvin kasvusuuntainen ala, joten kouluista valmistuneille opiskelijoille löytyy töitä ja osa työskentelee jo opintojen ohella. Nämä työpaikat opiskelija on voinut saada harjoitteluiden tai kesätöiden kautta. Vaikka alan työllisyystilanne onkin aika hyvä, silti alalla on suuri pula hyvistä ja sitoutuneista työntekijöistä. Ammattibarometrin mukaan vuonna 2019 ajalla tammi-kesäkuu esimerkiksi ravintola- ja cateringalan työntekijöitä oli työttömänä tai lomautettuna huomattavasti enemmän kuin avoinna olevien työpaikkojen määrä. Tarjoilijoilla tilanne näytti olevan toisinpäin eli avoinna olevia työpaikkoja oli puolet enemmän tarjolla mitä työttömiä ja lomautettuja. (Ammattibarometri 2019a, 2019b.)

Työllisyystilanne ravintola-alan työntekijöillä, leipureilla ja kondiittoreilla Pohjois-Karjalassa näyttäisikin olevan hyvin tasapainossa, jos verrataan näitä kahta ammattikuntaa muun Suomen tilanteeseen. Eniten pulaa työntekijöistä on Etelä-Suomessa ja osittain Pohjanmaalla. Matkailualan työpaikkoja on lähes koko Suomessa tarjolla huomattavasti vähemmän kuin mitä olisi työntekijöitä. Ammattibarometrissa käytettyjä ammatillisen koulutuksen saaneiden nimikkeitä ovat

matkaopas ja matkatoimistovirkailija. Arviot ammattibarometrin sivuilla on tehty syyskuussa 2019 ja niiden on oletettu kuvaavan lähitulevaisuuden tilanteita. (Ammattibarometri 2019a, 2019b.)

4.5 Matkailu- ja ravitsemisalan koulutusten tulevaisuus

Syntyvyyden lasku on vaikuttanut omalta osaltaan väestönkehitykseen ja siihen, että ikäluokat pienenevät. Tämä vaikuttaa osaltaan koulutuksiin. Koulutuksissa perusasteen, ammatillisen koulutuksen ja lukion tilanne on heikko. Ennusteen mukaan, joka on tehty vuoden 2040 loppuun ei näy 19-vuotiaiden ikäryhmän laskun vähenemistä. Korkeakouluissa tilanne on hieman parempi, koska 20 - 24 vuotiaiden ikäryhmän pieneneminen on odotettavissa vasta vuoden 2035 jälkeen. Syntyvyyden vähenemisen lisäksi koulutusten tulevaisuuteen vaikuttavat myös väestön ikääntyminen ja maan sisäiset muuttoliikkeet. Joissain osissa Suomea oppilaitoksissa koulutettavat vähenevät tai jopa loppuvat oppilaitosten sijainnin takia. Mutta tulevaisuudessa on mahdollista, että digitalisoituminen tulisi tarjoamaan samanlaiset oppimismahdollisuudet ympäri Suomea. (Arene 2019.)

Matkailu- ja ravitsemisalalle tarvitaan tulevaisuudessa lisää työntekijöitä alan kasvamisen myötä. Opetushallituksen (2020b) koulutustarvekortin mukaan majoitus-, ravitsemis- ja matkailupalveluissa ravitsemistoimintaan tarvitaan eniten työvoimaa. Koulutustarvekortti on tehty vuosille 2017 – 2035. Matkailu- ja ravitsemisalan koulutuksissa ja työelämässä tulevaisuudessa pidetään tärkeänä digitalisoitumisen myötä tulevien muutosten sisäistämistä ja oman tietotaidon jatkuvaa päivittämistä. Erilaisten digitaalisten työkalujen käyttö ja soveltaminen tulevaisuudessa tulee olemaan yhä enemmän arkipäivää. Korona-epidemian aikana nämä erilaiset työkalut ovat tulleet jo monelle tutuksi ja näitä varmasti hyödynnetään ja kehitetään tulevaisuudessakin lisää. Itseohjautuvuutta ja paineensietokykyä vaaditaan yhä enemmän muuttuvassa yritysmaailmassa ja tätä myös kehitetään jo opiskeluaikana. Suomesta tulee yhä enemmän monikulttuurisempi maa, joten kulttuuritietous ja kielitaito ovat myös tulevaisuudessa avainasemassa.

Koulutuksissa painotetaan yhä enemmän kestäväää kulutusta ja eettisyyttä alan arvoina. Myös yrittäjyyden lisääntyminen kasvaa ja tämä näkyy myös koulutuksissa. (Opetushallitus 2020c.)

5 Nuorten koulutus- ja uramahdollisuudet

5.1 Nuorten koulutusmahdollisuudet

Kun nuori on suorittanut perusopintonsa yhdeksänteen luokkaan asti, on aika miettiä tulevaisuutta opintojen suhteen. Vaihtoehtoina ovat toisen asteen opinnot ammatillisessa koulutuksessa tai lukio, myös kymppiluokalla on mahdollista korottaa perusopintojen arvosanoja, jos ne ovat jostakin syystä jääneet huonoiksi. Perusopinnoissa jokainen nuori saa samat edellytykset jatko-opintoja ajatellen. Perusopinnot ovat myös maksuttomia, ja lisäksi jokainen nuori saa ilmaisen lämpimän aterian koululla. (Opetushallitus 2020d.)

Nuori voi hakea lukioon tai ammatilliseen toisen asteen koulutukseen keskiarvonsa perusteella. Nuori voi myös opiskella kaksoistutkinnon, jossa suoritetaan ammatin ohella myös lukion opinnot ja nuoresta tulee sen myötä ylioppilas. Kun valmistutaan ammatilliseen tutkintoon, yleensä siirrytään alan töihin. Lukiosta on myös mahdollisuus hakeutua yliopistoon, ammatilliseen koulutukseen tai ammatikorkeakouluun. Ammattikorkeakouluissa voi jatkaa työelämläheistä opiskelua, kun taas yliopisto on suuntautunut enemmän tieteelliseen tutkimukseen ja opetukseen. (Opetushallitus 2020d.)

5.2 Nuorten koulutukseen ja uravalintoihin vaikuttavat tekijät ja periytyvyys

Nuoret kokevat itsensä itsenäiseksi ihmisenä ja haluavat tehdä omat päätöksensä. Kuitenkin valintoihin ja päätöksiin monesti vaikuttavat nuoren ympäristö ja sosiaaliset tekijät. Sosiaalisia tekijöitä koulutusvalinnoissa ovat nuoren perhe, ystävät ja sen hetkiset mahdollisuudet. Nuoret hakevat yleensä omaa polkuaan ja omaa juttua, eivätkä niinkään tarkastele koulutuksen sisältöä tai alaa. Sama vaikutus on kaveripiirillä, jolloin nuori ei välttämättä perehdy koulutusalan sisältöön. Nuorelle voi tulla myös painostusta kaveripiirin puolelta koulutusvalinnoissa, nuori saattaa valita tässä tilanteessa aivan muuta, mitä itse oikeasti haluaisi. Internetistä, sosiaalisesta mediasta, opinto-ohjaajalta ja työelämään tutustumisjaksoista nuori saa paljon tietoa eri aloista ja koulutusmahdollisuuksista. (Nuorisotutkimusverkosto & Otus 2019.)

Uravalintoihin vaikuttavat perheen sosioekonominen asema, vanhempien koulutustausta ja tietenkin nuoren omat mielenkiinnon kohteet ja haaveet. Koulutusten ollessa maksuttomia se on lisännyt sosiaalista liikkuvuutta ja enää ei niinkään vanhempien taustat vaikuta suuresti nuoren koulutusmahdollisuuksiin. Esimerkiksi vähävaraisemmasta perheestäkin on mahdollisuus lähteä kouluttautumaan hyvinkin korkeasti. Kuitenkin nuoren koulutusuraa joissain määrin edelleen ohjaa vanhemman itselleen hankkima ammatti. (Tilastokeskus 2015.)

Suomessa on tapahtunut nousua koulutustasoissa ja etenkin nuorten naisten koulutusmahdollisuudet ovat parantuneet. Edelleen sukupuolierot vallitsevat eri koulutusaloilla. Ammattiryhmissä sukupuolierot ovat kasvaneet ja vain joka 10. työskenteli sellaisessa työssä, jossa miesten ja naisten prosentuaalinen osuus ammattiryhmissä oli välillä 40 – 60%. Miesten valitsemia aloja ovat usein tekniikka ja rakennus ja naisten suosimia aloja hoiva ja opetus. Sukupuolierot näkyvät myös palkkaeroissa vielä tänäkin päivänä hyvin vahvasti. (Tilastokeskus 2015.)

6 Opinnäytetyön menetelmälliset valinnat

6.1 Kysely aineistonkeruumenetelmänä

Tässä opinnäytetyössä käytettiin määrällistä eli kvantitatiivista tutkimusotetta. Tutkimusmenetelmät voidaan jakaa kvalitatiivisiin ja kvantitatiivisiin tutkimuksiin. Kvalitatiivinen on laadullista tutkimista ja kvantitatiivinen määrällistä tutkimista. Kvantitatiivisen tutkimuksen tuloksia kuvataan yleensä taulukoin ja kuvioin. (Rajaton 2015.)

Kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimus vaatii yleensä suuren määrän vastaajia, jotta vastauksia voisi verrata toisiinsa eli toisin sanoen asioiden riippuvuuksia tarkastellaan. Kvantitatiivisessa tutkimuksessa ei niinkään saada vastauksia syihin miksi näin on, mutta voidaan tarkastella tämänhetkistä tilannetta. (Heikkilä 2014.)

Päädyin kyselyyn aineistonkeruumenetelmänä sen helppouden vuoksi. Pienellä vaivalla sai suuren määrän vastauksia eikä tämä vaatinut mitään investointeja. Haasteena oli muotoilla kysymykset niin, että niistä olisi mahdollisimman suuri hyöty vastauksia analysoidessa. Kyselylomakkeen teko ja tulosten analysointi oli myös helppoa Weppol-ohjelmalla. Tulokset olivat saatavilla reaaliajassa ja niiden siirtäminen esimerkiksi Exceliin oli vaivatonta.

Kyselyn tarkoituksena oli selvittää joensuulaisten nuorten mielikuvia ja mielipiteitä matkailu- ja ravitsemisalasta sekä mikä alassa kiinnostaa ja mikä ei. Tuloksia analysoitiin taustatietojen eli iän, sukupuolen ja vanhempien taustojen perusteella.

Kysely suoritettiin sähköisenä kyselynä maaliskuussa 2020. Kyselyssä oli 18 kysymystä, joista yksi oli yhdeksän väittämän kysymys. Kyselyn alussa selvitettiin nuoren omia jatkokoulutussuunnitelmia, jonka jälkeen oli alaa koskevia kysymyksiä ja lopuksi muutama taustatietokysymys.

Kyselyn havaintoyksikkönä toimi yläkoulussa ja lukiossa opiskelevat henkilöt eli he muodostavat perusjoukon. Heille toteutettiin kysely yksinkertaisella satunnaisotannalla. Yksinkertaisessa satunnaisotannassa kaikilla havaintoyksiköillä on samansuuruinen mahdollisuus vastata kyselyyn. (KvantiMOT 2004).

Kvantitatiivisella kyselytutkimuksella saadaan mahdollisimman suurelta joukolta vastauksia mahdollisimman pienellä resurssilla. (KvantiMOT 2004.) Matkailu- ja ravitsemisalan kiinnostavuutta koskeva kysely lähetettiin Joensuun lukio- ja yläkoulukäisille nuorille. Näin saatiin kerättyä aiheen tutkimiseen tämänhetkistä faktaa, jota voitiin myös analysoida.

6.2 Kyselyn laatiminen

Kyselyn tekemisessä on otettava huomioon osallistujan halukkuus ja taidot kyselyn vastaamiseen. Kun kyseessä on verkkokysely, on sen ulkoasun asettelu hyvin tärkeää, kyselystä on tehtävä helposti vastattava ja mielenkiintoinen sekä vastaajaa on hyvä informoida kyselyn pituudesta ja etenemisestä. Kysymysten pituus ei saa olla liian pitkä eikä myöskään liian monimutkaisia kysymyksiä pidä tehdä. Vastaajan täytyy ymmärtää helposti, mitä kysymyksellä tarkoitetaan. (KvantiMOT 2004.)

Kyselyssä on tultava hyvin esille kyselyn luotettavuus ja myös tietosuoja-asiat. Luotettavuutta lisää kyselyissä jo se, etteivät kysymykset toista itseään ja kyselyn laatija on ottanut vastaajan hyvin huomioon ja että hänen vastauksensa ovat tärkeitä kysyjälle. Kyselyn kannattaa aloittaa helpoilla kysymyksillä eikä taustatietoja kannata laittaa välttämättä heti kyselyn alkuun, koska se voi herättää vastaajassa hieman negatiivisia tunteita lähinnä koskien omaa anonymiteettia. (KvantiMOT 2004.)

Ristiintaulukoinnissa tutkitaan muuttujien jakautumista ja eroavaisuuksia niiden välillä. Yleisimpiä muuttujia ovat mies ja nainen (KvantiMOT 2004). Tässä

opinnäytetyössä tehdyssä kyselyssä muuttujat ovat peruskoulu ja lukio sekä ikä ja muut erilaiset taustatekijät näiden lisäksi.

Kyselyä testattiin seitsemällä nuorella, joista kaksi oli lukiossa ja loput yläkoulussa. Testijoukolta kerättiin vastaukset kyselyn sisällöstä. Tämän jälkeen kyselyä muokattiin paremmaksi ja kattavammaksi. Ennen kyselyn lähettämistä kyselylle hankittiin tutkimuslupa Joensuun kaupungin koulutusjohtajalta ja tämän jälkeen kyselyn linkki lähetettiin koulujen rehtoreille. Opinnäytetyön kysely (liite 1) toteutettiin sähköisenä juuri sen takia, että vastaajat on helpompi saavuttaa ja vastaukset ovat helpommin analysoitavissa.

Kysely toteutettiin Webropol-ohjelmalla ja lähetettiin sähköisenä linkkinä yhdeksään yläkouluun ja kolmeen lukioon rehtoreille ja sitä kautta luokanohjaajalle, jota kautta saatiin tavoitettua oppilaat. Kyselyn toteutus ajankohta oli maaliskuu 2020 heti viikko 10 eli Pohjois-Karjalassa vietettävän koulujen hiihtolomaviikon jälkeen. Vastausaikaa oli maaliskuun loppuun.

Kyselyssä selvitettiin kohderyhmän taustoja perustiedoista vanhempien koulutukseen ja työnkuvaan asti, jotta nähtiin, onko opiskelijan taustatekijöillä minkälainen vaikutus käsitykseen majoitus- ja ravitsemisalasta. Aineistoa analysoitiin ristiintaulukoimalla.

Kyselyn alussa vastaajilta kysyttiin heidän nykyistä opiskelupaikkaansa ja sen mukaan heidät jaettiin peruskoululaisiin ja lukiolaisiin. Tämän jälkeen kysyttiin nuorten tulevaisuuden opiskelusuunnitelmia ja sitä miksi he ovat tähän valintaan päätyneet. Neljännessä ja viidennessä kysymyksessä kysyttiin nuorilta mikä alassa kiinnostaa ja mikä ei. Kuudennessa kysymyksessä selvitettiin, onko nuori työskennellyt matkailu- ja palvelualalla aiemmin. Seitsemännessä kysymyksessä käytettiin viisiportaista Likertin-asteikkoa, jossa oli yhdeksän väittämää. Alaan ja koulutuksiin liittyvissä viimeisissä kysymyksissä nuorilta kysyttiin käyvätkö he syömässä ulkona ja miten usein sekä pitävätkö he ruuanlaitosta ja laittavatko he ruokaa kotona sekä katsovatko aiheeseen liittyviä televisio ohjelmia.

Lopuksi kyselyssä kysyttiin taustatiedot eli ikä, sukupuoli ja missä vastaaja asuu. Asuminen rajattiin kaupunkialueeseen ja kaupungin rajojen ulkopuoliseen alueeseen. Viimeisenä kysyttiin vanhempien koulutustaustaa ja sitä, että työskenteleekö joku läheinen matkailu- ja palvelualalla.

Kyselyn lähettämisaikana sovittuun aikaan myös Suomessa todettiin Koronavirustartuntoja, josta johtuen Valtionneuvosto asetti Suomeen poikkeustilan. Poikkeustilan myötä koulut suljettiin ja oppilaat siirtyivät etäopetukseen. Tilanne vaikutti myös opinnäytetyön kyselyn toteuttamisprosessiin. Tämä kaikki tapahtui nopealla aikataululla. Osa kouluista ilmoitti, etteivät voikaan teettää kyselyä etäopiskeluiden takia. Näin ollen vastausten määrä jäi huomattavasti oletettua pienemmäksi. Vastauksia odotettiin yhdeksästä yläkoulusta ja kolmesta lukiosta ja vallitsevan tilanteen takia vastauksia saatiin vain yhdestä yläkoulusta.

7 Kyselyn tulokset

7.1 Kyselyn kulku

Kyselyyn vastasi 82 nuorta, joista kaikki olivat yläkoululaisia ja iältään he olivat 13 – 16 vuotiaita. Lukiolaisilta nuorilta ei kyselyyn saatu yhtään vastausta. Vastaajista suurin osa oli naisia ja vastaajissa oli sukupuolensa ilmoittanut myös osa muuksi. Vastaajat jakautuivat melkoisen tasaisesti asuinalueensa kanssa, kaupunkialueella vastaajista asui 51 % ja sen ulkopuolella 49 %. Nuorten jatko-opiskelusuunnitelmia koskevassa kysymyksessä vastaajista yli puolet oli valinnut vaihtoehdoksi lukion ja ammattiopiston taas noin kolmasosa vastaajista. Yksi vastaaja halusi pitää välivuoden ja osa ei osannut sanoa vielä mitään opiskelupaikkatoiveistaan (taulukko 1).

Taulukko 1. Vastaajien taustatiedot. (n=82).

Mies	Nainen	Muu		
39 %	55 %	4 %		
Kaupunkialue	Kaupunkialueen ulkopuoli			
51 %	49 %			
Lukio	Ammattiopisto	AMK	Väli vuosi	Ei osaa sanoa
59 %	24 %	3 %	1 %	13 %

Nuorilta kysyttiin myös, miksi he ovat päätyneet näihin vaihtoehtoihin ja erot perusteluissa lukion ja ammattiopiston valitsemisen välillä olivat selkeät. Lukioon haluttiin mennä sen takia, että jatko-opiskelut olivat yliopistossa tai muut korkeammat opinnot ja siksi, ettei ammattiopistossa ollut sopivaa koulutusta tai ei ollut tietoa mihin hakisi. Ammattikoulun valinneet nuoret olivat sitä mieltä, etteivät jaksakaan lukea paljoa ja suurella osalla oli tiedossa jo ammatti mitä lähteä tavoittelemaan. Vastauksista kävi myös ilmi, että muutama nuori haluaisi suorittaa kaksiositutkinnon.

Taustatiedoissa iän ja asuinpaikan lisäksi kysyttiin vanhempien koulutustaustaa sekä omaa työkokemusta alalta. Kysymyksen yhteydessä oli lueteltu yleisimpiä työskentelypaikkoja alalta. Vastaajista 20 % oli työskennellyt jo alalla ja 20 %:lla joku läheinen työskentelee majoitus- ja ravitsemisalalla. Vanhempien koulutustaustaa kysyttäessä 46 % vastasi vanhempien koulutukseksi ammattiopiston sekä lukion, seuraavana oli ammattikorkeakoulu ja yliopisto 38 %:lla. Koulutustaustana 7 %:lla oli yliopisto ja muun vaihtoehdon valitsi 6 % vastaajista.

Kyselyssä tutkittiin myös sitä käyvätkö nuoret paljon syömässä ulkona, pitävätkö he ruuanlaitosta ja osallistuvatko he siihen kotona. Suurin osa vastaajista eli 90 % käy ulkona syömässä ja keskimäärin kaksi kertaa kuukaudessa. Vaihteluita oli

vastauksissa 12 kerrasta yhteen kertaan kuukaudessa. Ne nuoret jotka eivät käyneet ulkona syömässä kertoivat syyksi oman ruokavalion, jonka takia ei syötävää juuri löydy tai he noudattivat muuten vaan terveellistä ruokavaliota. Osa oli sitä mieltä, että ulkona syöminen on kallista ja epäterveellistä.

Kyselyssä selvitettiin pitävätkö nuoret ruuanlaitosta, ja osallistuvatko siihen kotona. Suurin osa nuorista, 82 % pitää ruuanlaitosta ja 83 % nuorista myös osallistuu siihen kotona. Syyksi siihen, miksi nuoret eivät pidä ruuanlaitosta tai osallistu siihen kotona oli yleisesti se, etteivät he osaa tai heitä ei vain kiinnosta ruuanlaitto.

”Yleensä ruoka on jo valmista, kun tulen kotiin”

”Kiireisen aikataulun takia en kerkeä kotiin syömään”

”Äiti kokkaa”

”En osaa laittaa ruokaa”

”Keskityn opiskeluun”

Televisiosta nuoret eivät seuraa paljoa ruuanvalmistukseen tai matkailuun liittyviä ohjelmia vaikkakin prosentit ovat aika tasan tässä eli 46 % vastaajista katsoo alan ohjelmia ja 54 %. Avoimissa vastauksissa mainittiin muun muassa Masterchef ohjelma ja muutamat julkkiskokit, joista useaan otteeseen mainittiin Gordon Ramsay. Nuorilta kysyttiin myös seuraavatko he tubettajia, vloggaajia tai bloggaajia ja suurin osa, 67 % seuraa. Heistä nimettiin muun muassa Roniback, Lakko, Alapset ja pewdiepie. Suurin osa annetuista nimistä tuottaa peliaiheista sisältöä YouTubeen.

7.2 Nuorten mielikuvat matkailu- ja ravitsemisalasta

Kysymykset neljä ja viisi olivat avoimia kysymyksiä, joissa nuorilta kysyttiin mitkä asiat majoitus- ja ravitsemisalalla kiinnostavat ja mitkä puolestaan eivät.

Kiinnostavina asioina alalla pidettiin kansainvälisyyttä, matkailua ja sitä, että alalla näkee paljon muita ihmisiä. Avoimissa kommentteissa tuotiin esille seuraavia asioita.

”Pidän ihmisten kanssa toimimisesta sekä matkailun ja terveelliseen ravitsemukseen liittyvistä asioista”

”En tiedä, ehkä ihmisten kanssa työskenteleminen ja matkailualalla eri kielet”

”Pidän ihmisten kanssa toimimisesta sekä matkailuun ja terveelliseen ravitsemukseen liittyvistä asioista”

”Kansainvälisyys ja uusiin ihmisiin ja kulttuureihin tutustuminen”

”Minua kiinnostaa esimerkiksi kahvilassa niiden leivonnaisten leipominen ja se miten eri paikkoihin tehdään käsin ruoat ja leivonnaiset”

”Kielitaidon kehittäminen, ruoan laitto”

”Nähdä uusia ja erilaisia paikkoja ja olen kiinnostunut leipomisesta ja kokkaamisesta”

”Kansainvälisyys, monipuolisuus ja erilaisuus”

Vapaamuotoisessa palautteessa oli paljon kiinnostusta myös alan palkkaukseen ja työaikoihin liittyviin asioihin. Ei-kiinnostavina asioina nuoret pitivät palkkausta, kielitaidon osaamista ja sitä, että kyseessä on palveluala.

”Ala itsessään ei kiinnosta”

”Matkailualalla pitää olla erittäin sosiaalinen ja osata kieliä”

”Tutkinnon tarjoamat työmahdollisuudet”

”Palveluammatti, palkka ja työnkuva”

”Pitkät matkat ja paljon odottelua, ravitsemisalalla on paljon siivousta”

”En ole niinkään kiinnostunut tuosta ravitsemisalasta”

”Paljon töitä, en tiedä palkasta”

”Kielitaidon osaaminen”

Kuudennessa kysymyksessä nuorilta kysyttiin, ovatko he työskennelleet matkailu- ja ravitsemisalalla. Suurin osa eli 79 % ei ollut työskennellyt alalla.

Vastaajien nuoresta iästä huolimatta oli positiivista huomata, että alalla oli kuitenkin työskennellyt 21 %.

Seitsemännessä kysymyksessä oli yhdeksän väittämää joihin vastaaja vastasi viisiportaisen asteikon mukaan. Vastausvaihtoehdot olivat "samaa mieltä", "jokseenkin samaa mieltä", "ei samaa eikä eri mieltä", "jokseenkin eri mieltä" ja "eri mieltä". Taulukosta 2 selviää kaikkien vastaajien (n=82) mielipiteiden jakaumat.

Taulukko 2. Nuorten mielikuvia majoitus- ja ravitsemisalasta (n=82)

Väite	Samaa mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Ei samaa eikä eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Eri mieltä
Työskentelin mielelläni majoitus- ja ravitsemisalalla.	7 %	28 %	27 %	16 %	22 %
Opiskelin mielelläni majoitus- ja ravitsemisalaa.	6 %	21 %	28 %	22 %	23 %
Työajat majoitus- ja ravitsemisalalla ovat joustavat.	1 %	23 %	61 %	12 %	2 %
Palkka majoitus- ja ravitsemisalalla on työtehtäviin nähden riittävä.	2 %	24 %	61 %	10 %	2 %
Majoitus- ja ravitsemisalalla työskentely on raskasta.	5 %	20 %	54 %	17 %	5 %
Majoitus- ja ravitsemisalalle on helppo päästä töihin.	2 %	27 %	65 %	2 %	4 %
Majoitus- ja ravitsemisalalle on helppo päästä opiskelemaan.	10 %	35 %	51 %	1 %	2 %
Tiedän majoitus- ja ravitsemisalasta paljon.	2 %	9 %	30 %	33 %	26 %

Mediassa majoitus- ja ravitsemisalasta annetaan positiivinen kuva.	16 %	35 %	43 %	4 %	2 %
--	------	------	------	-----	-----

Eniten samaa mieltä vastaajat olivat väittämän ”Mediassa majoitus- ja ravitsemisalasta annetaan positiivinen kuva” kanssa. Nuoret olivat myös sitä mieltä, että alalle on helppo päästä opiskelemaan. Suurin osa nuorista oli kuitenkin myös sitä mieltä, ettei opiskelisi alaa mielellään. Vähiten samaa mieltä vastaajat olivat väittämän ”Tiedän majoitus- ja ravitsemisalasta paljon”. Tämä vastaus ei tietenkään yllätä, koska kyseessä ovat iältään hyvin nuoret vastaajat. Palkkauksesta ja työajoista nuoret eivät olleet samaa eikä eri mieltä, johtuen nuorten vähäisestä kokemuksesta alalta.

7.3 Sukupuolten väliset erot mielikuvissa

Sukupuolten välisiä eroja tarkasteltiin vastausten ristiintaulukoinnin avulla (taulukko 3). Kyselyyn vastanneista 55 % oli naisia, 39 % miehiä ja 4 % muun sukupuolisia. Mielikuvia koskevat väittämät ja niiden prosentuaaliset jakaumat sukupuolten välillä on esitelty taulukossa 3. Muun sukupuolisia ei ole lisätty taulukkaan, koska heillä vastaukset olivat kaikissa 0 prosenttia paitsi väittämissä ”majoitus- ja ravitsemisalalle on helppo päästä opiskelemaan” ja ”työt majoitus- ja ravitsemisalalla ovat joustavat”. Ensimmäisen väittämän kanssa samaa mieltä oli 33 % ja jälkimmäisen väittämän kanssa eri mieltä oli 33 %.

Taulukko 3. Sukupuolten väliset erot mielipide väittämissä (n=79)

Väite	Samaa mieltä		Eri mieltä	
	Naiset	Miehet	Naiset	Miehet
Työskentelisin mielelläni majoitus- ja ravitsemisalalla.	9 %	6 %	18 %	28 %

Opiskelisin mielelläni majoitus- ja ravitsemisalaa.	9 %	3 %	16 %	34 %
Työajat majoitus- ja ravitsemisalalla ovat joustavat.	0 %	3 %	0 %	3 %
Palkka majoitus- ja ravitsemisalalla on työtehtäviin nähden riittävä.	2 %	3 %	0 %	6 %
Majoitus- ja ravitsemisalalla työskentely on raskasta.	7 %	6 %	4 %	6 %
Majoitus- ja ravitsemisalalle on helppo päästä töihin.	2 %	3 %	2 %	6 %
Majoitus- ja ravitsemisalalle on helppo päästä opiskelemaan.	9 %	9 %	0 %	6 %
Tiedän majoitus- ja ravitsemisalasta paljon.	2 %	3 %	22 %	34 %
Mediassa majoitus- ja ravitsemisalasta annetaan positiivinen kuva.	24 %	6 %	0 %	6 %

Kiinnostavaa oli huomata, että enimmäkseen naisten mielestä matkailu- ja ravitsemisalasta annetaan mediassa positiivinen kuva. Naiset myös opiskelisivat ja työskentelisivät miehiä mieluummin alalla. Naiset myös olivat miehiä enemmän sitä mieltä, että alalle on myös helppo päästä töihin. Miehet ja naiset kokivat alalla työskentelyn yhtä raskaaksi.

7.4 Nuorten mielikuvien taustojen vaikutus

Taulukossa 2, näkyy kaikkien vastanneiden jakaantuneet prosenttiosuudet. Mielikuvia tarkasteltiin taustatietojen perusteella ja tuloksia verrattiin keskiarvojen perusteella. Seuraavissa kuvioissa näytetään jokaisen väittämän kohdalla kaikkien vastaajien keskiarvo ja myös taustatietojen vaikuttamat keskiarvot.

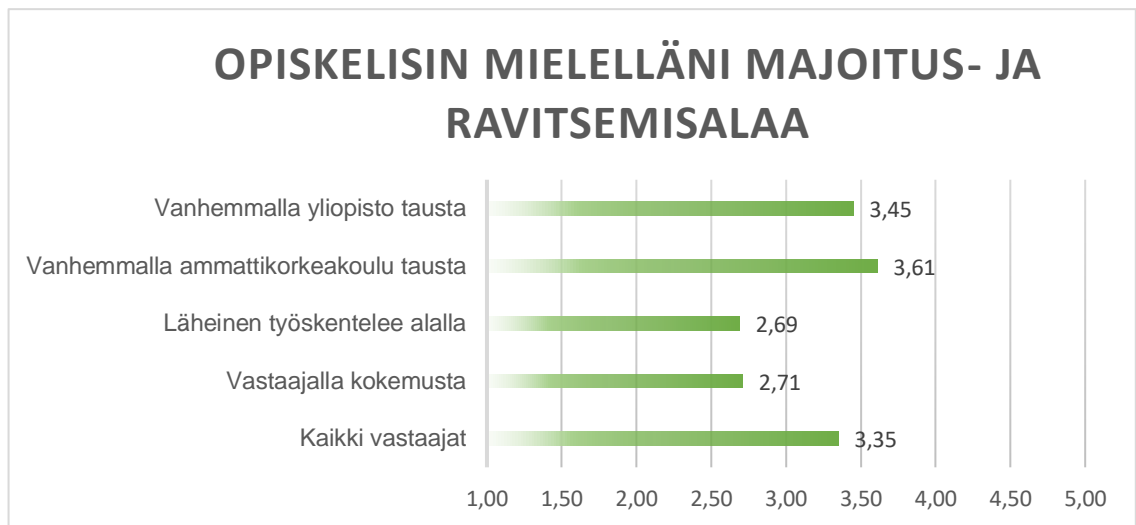
Kuvioissa 1-9 näkyvät väittämien jakautuminen taustatekijöillä. Taulukossa näkyy kaikkien vastaajien vastaukset alimpana. Taustatekijät on jaettu sukupuolen ja vanhempien koulutustaustan mukaan sekä oman ja läheisen kokemuksen alalta mukaan. Vaaka-akseli on keskiarvo mielikuvaa käsittelevien väittämien saamista arvoista välillä samaa mieltä 1, jokseenkin samaa mieltä 2, ei samaa eikä eri mieltä 3, jokseenkin eri mieltä 4 ja eri mieltä 5.

Ensimmäisessä väittämässä (kuvio 1) kaikki vastaajat ovat selkeästi sitä mieltä, etteivät työskentelisi mielellään alalla. Läheiseen työskentely alalla ei vaikuttanut halukkuuteen työskennellä alalla, koska nuoret olivat tasapuolisesti samaa ja eri mieltä. Kuitenkin se, että nuorella itsellään oli ollut kokemusta alalta tai läheinen työskentelee alalla, olivat tekijöitä, jotka tämän väittämän kanssa olivat lähempänä samaa mieltä kuin eri mieltä.



Kuvio 1. Nuorten mielipide työskentelystä majoitus- ja ravitsemisalalla.

Majoitus- ja ravitsemisalalla opiskelun mielekkyyttä tarkastellaan seuraavassa (kuvio2). Jos nuoren vanhempi oli korkeammin koulutettu, niin se vaikutti nuoren mielipiteeseen opiskelusta alalla negatiivisesti. Tässäkin väittämässä vastaajan oma kokemus alalta tai se, että läheinen työskentelee alalla toi tulosta lähemmäs samaa mieltä kuin eri mieltä.



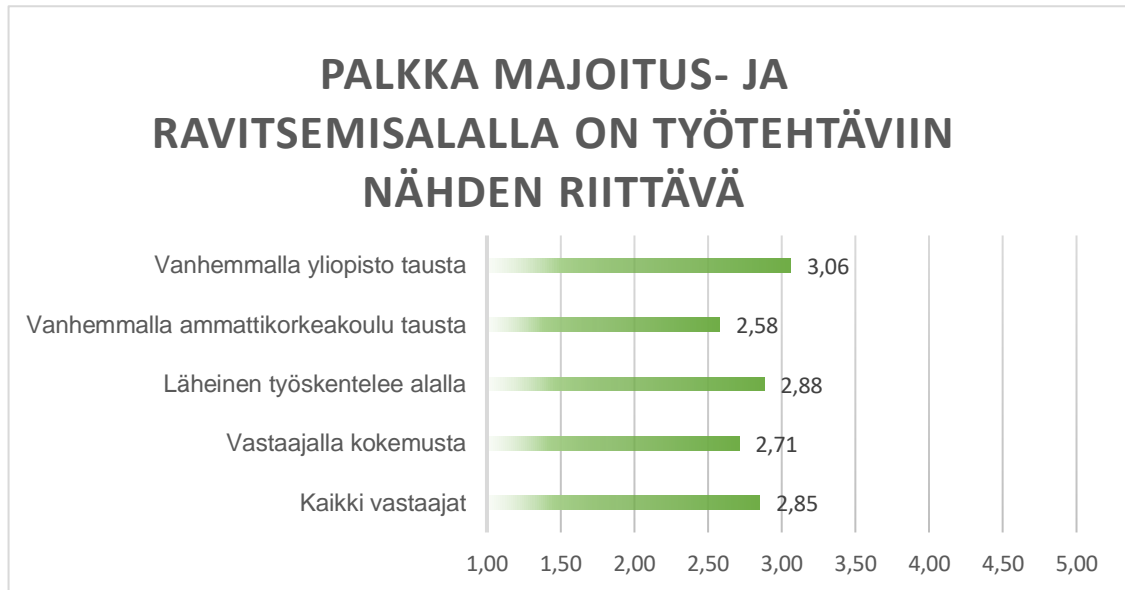
Kuvio 2. Nuorten mielipide opiskelusta majoitus- ja ravitsemisalasta.

Työaikojen joustavuuteen (kuvio 3) nuorilla ei ollut selkeää eriävää tai yhtenäistä mielipidettä. Työaikojen joustavuudesta nuoret olivat suurimmaksi osaksi eri mieltä sekä ei samaa eikä eri mieltä. Tämä johtunee siitä, että nuorilla ei ole alasta hirveästi tietoa. Jos nuoren vanhemmalla oli ammattikorkeakoulutausta tai läheinen työskenteli alalla, oli mielikuva työaikojen joustavuudesta hieman parempi.



Kuvio 3. Nuorten mielipide työajoista majoitus- ja ravitsemisalalla.

Nuorten mielipide majoitus- ja ravitsemisalan palkkatasosta (kuvio 4) ei ollut kovin selkeä. Vaihtelua oli eri mieltä ja ei samaa eikä eri mieltä vastauksen kanssa. Palkasta nuoret eivät juuri osanneet arvioida onko se työtehtäviin nähden riittävä. Tämä johtuu juuri siitä, ettei nuorilla ole alasta juuri tietoa tai kokemusta. Enemmän oltiin eri mieltä tai ei samaa eikä eri mieltä.



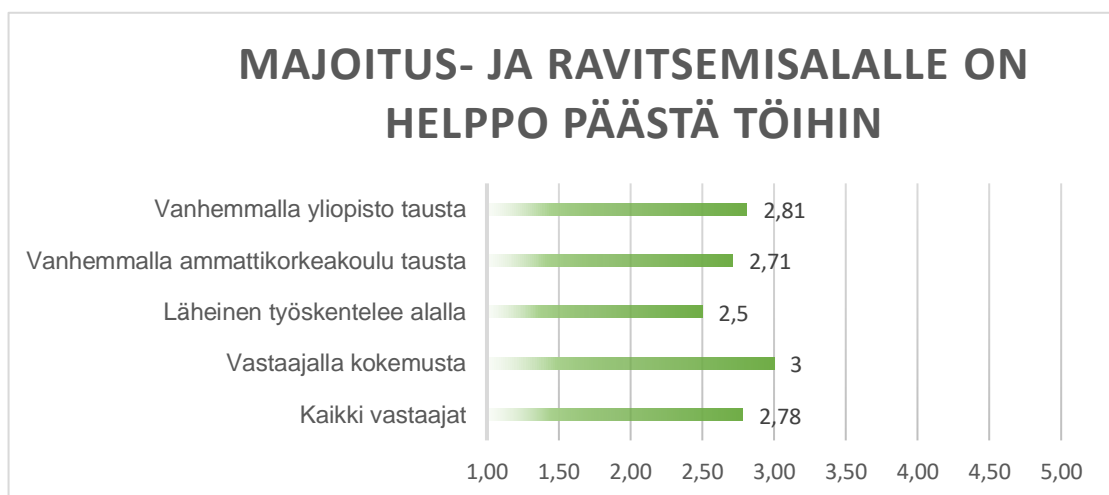
Kuvio 4. Nuorten mielipide matkailu- ja ravitsemisalan palkoista.

Väittämään majoitus- ja ravitsemisalan raskaudesta (kuvio 5) nuoret vastasivat keskimääräisesti ei samaa eikä eri mieltä. Vastaajan oma kokemus alasta vaikutti niin, että mielipiteen kanssa oltiin enemmän samaa mieltä.



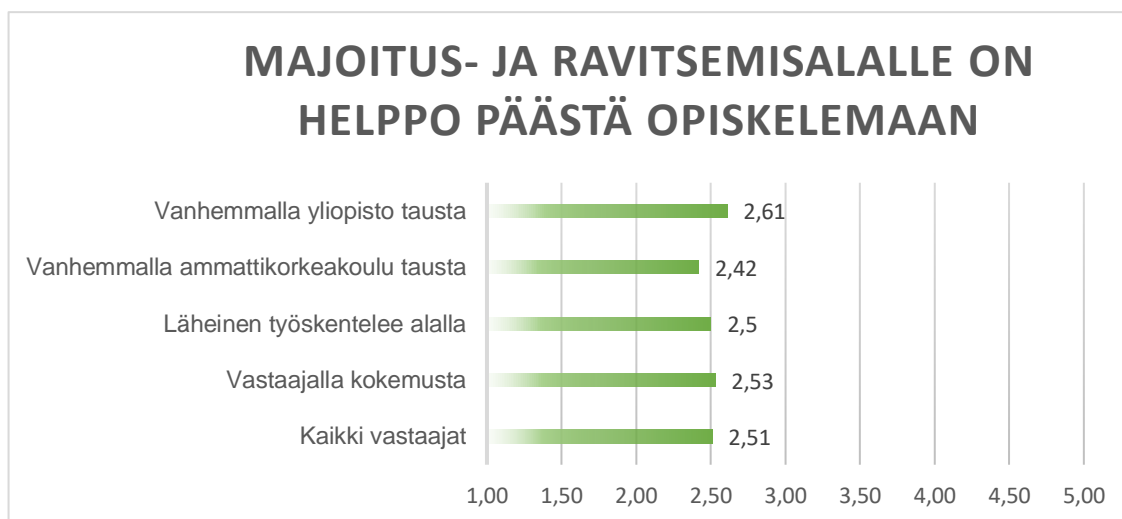
Kuvio 5. Nuorten mielipide majoitus- ja ravitsemisalalla työskentelystä.

Nuoret olivat tämän väittämän (kuvio 6) kanssa enimmäkseen sitä mieltä, etteivät ole samaa eikä eri mieltä. Läheisen työskentely alalla vaikutti nuoren mielipiteeseen niin, että vastaus oli lähempänä samaa mieltä kuin eri mieltä.



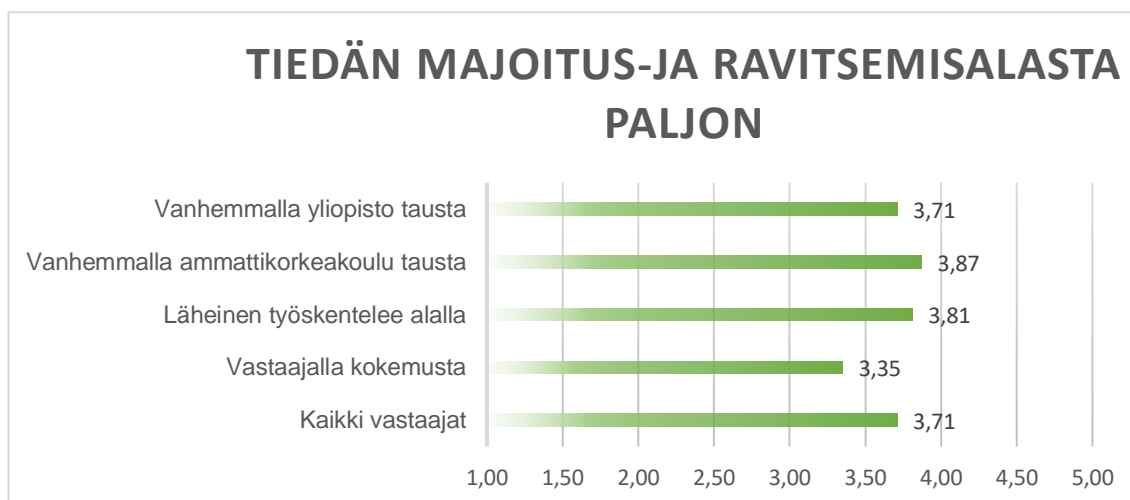
Kuvio 6. Nuorten mielipide majoitus- ja ravitsemisalalle töihin pääsystä.

Tässä väittämässä ei ollut hirveästi jakautumista, koska nuoret olivat tasaisesti lähempänä väittämää ei samaa eikä eri mieltä (kuvio 7).



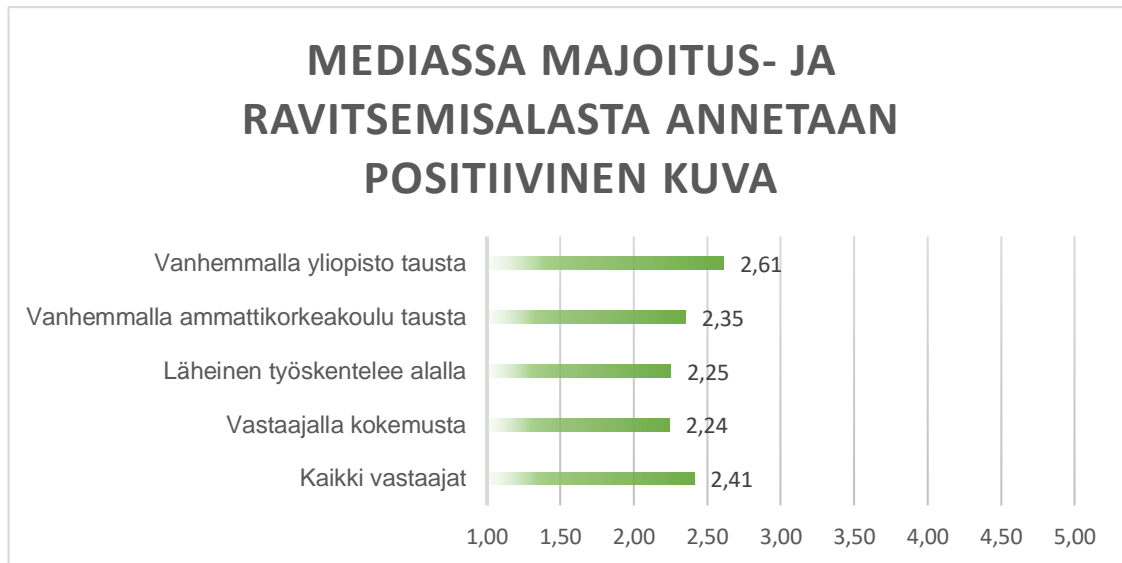
Kuvio 7. Nuorten mielipide majoitus- ja ravitsemisalalle opiskelemaan pääsystä.

Nuorilla ei pääasiassa ollut majoitus- ja ravitsemislusta paljon (kuvio 8). Ainoa ero oli se, jos vastaajalla oli alasta kokemusta, mikä onkin hyvin loogista.



Kuvio 8. Nuorten mielipide tietämyksestään matkailu- ja ravitsemisalasta.

Yleisesti nuorten mielestä mediassa majoitus- ja ravitsemisalasta annetaan positiivinen kuva (kuvio 9). Kyselyssä tuli myös ilmi, että naiset olivat enemmän sitä mieltä, että alasta annetaan mediassa positiivinen kuva.



Kuvio 9. Nuorten mielipide majoitus- ja ravitsemisalan positiivisesta kuvasta mediassa.

Kyselyn tuloksien mukaan vanhemman koulutustaustalla ei ollut suurta vaikutusta nuoren jatko-opiskelu valintoihin (taulukko 4).

Taulukko 4. Vanhemman koulutustaustan vaikutus nuoren jatko-opintoihin.

Kaikki vastaajat	
Lukio	59 %
Ammattiopisto	24 %
Vanhemmalla AMK tausta	
Lukio	61 %
Ammattiopisto	19 %
Vanhemmalla yliopisto tausta	
Lukio	64 %
Ammattiopisto	26 %

Kun verrataan kaikkia vastaajia siihen, että vastaajan vanhemmalla oli joko ammattikorkeakoulutausta tai yliopistotausta, niin prosentuaaliset erot eivät ole suuria.

8 Johtopäätökset

Tutkimuksessa selvitettiin nuorten mielipiteitä matkailu- ja ravitsemisalaa kohtaan. Tulosten mukaan nuorilla ei ole matkailu- ja ravitsemisalasta hirveästi tietoa, eivätkä he myöskään ole kovin innostuneita opiskelemaan tai työskentelemään alalla, johtuen palkkauksesta ja osittain työajoista. Studentworkin vuonna 2017 tekemän Nuoret osaajat työelämässä- tutkimuksen mukaan palkkaus ei kuitenkaan ollut nuorille se tärkein asia työelämässä, vaan työ haluttiin kokea merkitykselliseksi. Motivaation lähteinä nuorille työelämässä oli sosiaalisuus ja sitä matkailu- ja ravitsemisala on. Oppilaitosten pitäisi alkaa markkinoimaan matkailu- ja ravitsemisalan koulutusohjelmia uudella tavalla, jotta nuoret kiinnostuisivat alasta ja sitä kautta saataisiin lisää työvoimaa.

Kiinnostusta alalla opiskeluun tai työskentelyyn vähensi vastaajan oma kokemus alalta. Nuoren kokemukset alalta voivat olla hyvinkin lyhyitä pätkiä, enimmäkseen tiskausta ja siistimistä eikä niinkään ruoanvalmistus-, tarjoilu- ja matkailualan tehtäviä ja työpaikkoina ovat enimmäkseen pikaruokalat ja kahvilat. Tällaisella kokemuksella on luultavammin vaikutusta nuorten mielikuviin alasta. Nuorten harjoitteluihin ja työssäoppimisjaksoihin täytyisi panostaa, että nuoret saisivat oikean ja positiivisen kuvan alasta ja paikasta missä työskentelevät. Studentworkin vuonna 2019 tekemän Nuoret osaajat työelämässä- tutkimuksessakin kävi ilmi, että nuoret olisivat valmiita opiskelemaan itsenäisesti ennen työn aloittamista ja nuorille oli tärkeää kokea olevansa osa työyhteisöä. Tämä itseopiskelu ennen työsuhteen alkamista voisi olla osana perehdytystä ja näin nuorellekin tulisi hyvä mieli, että hänet on otettu huomioon ja hän on osa työyhteisöä.

Studentworkin tutkimuksissa vuosina 2017 ja 2018 nuoret arvostivat työajoissa joustavuutta, joten matkailu- ja ravitsemisalan joustavia työaikoja olisi hyvä markkinoida nuorille. Ilta- ja viikonlopputyöt kiinnostavat nuoria enemmän kuin vanhempia ja perheellisiä. Opinnäytetyön kyselyssä nuoret myös pitivät alan työaikoja suhteellisen joustavina.

Vastaajista suurin osa oli alan maineen suhteen sitä mieltä, että matkailu- ja ravitsemisalasta annetaan mediassa positiivinen kuva. Ja sukupuolten välisiä eroja verrattaessa naisten mielipide alan maineesta erosi huomattavasti positiivisempaan suuntaan miesten mielipiteestä. Alaa pidettiin hyvin sosiaalisena. Alalle hakeutuvatkin ne ihmiset, jotka haluavat työskennellä ihmisten parissa. (MaRa 2019c.)

Väittämän ”opiskelisin mielelläni majoitus- ja ravitsemisalaa” kanssa vastaajat olivat toiseksi vähiten samaa mieltä. Väittämän tulos on seurausta juuri siitä, ettei nuorilla ole alasta tarpeeksi tietoa. Tiedottaminen kannattaisi aloittaa jo peruskoulussa hyvissä ajoin, jotta nuorilla olisi käsitys mitä kaikkea alalla on tarjota. Taloudellisen tiedotustoimisto TATin vuonna 2019 tekemän Kun koulu loppukyselyn mukaan nuoret haluavatkin enemmän konkreettista tietoa ja ohjausta siitä, mihin voi hakeutua töihin tai opiskelemaan. Myös peruskouluissa voisi käydä alan ammattilaisia enemmän puhumassa ja myös julkisuudesta nuorille tuttuja henkilöitä.

Kyselytutkimuksessa vanhemman koulutustaustalla ei ollut juurikaan suuria vaikutuksia nuorten mielipiteisiin, vaikka suurin osa nuorista vastasikin kyselyssä ettei heillä ole paljoa tietoa alasta. Silti ne nuoret, jotka olivat itse työskennelleet alalla tai heidän läheinen työskentelee alalla, olivat saaneet alasta jonkinlaisen käsityksen. Vastauksista ilmeni myös se, että nuorilla oli sellainen käsitys juurikin ravitsemisalasta, että siellä siivotaan paljon. Ja matkailualasta mainittiin, että pitää matkustella paljon. Nuorille olisi hyvä avata matkailu- ja ravitsemisalaa enemmän, jotta he tietäisivät, minkälaisia työtehtäviä alalla on tarjota ja mitä kaikkea ala pitää sisällään. Kyselytutkimuksessa selvisi, että nuoret seuraavat televisiota enemmän sosiaalisessa mediassa tubettajia ja bloggaajia. Nuorten kiinnostusta matkailu- ja ravitsemisalaa kohtaan voisi yrittää lisätä yhteistyössä nuorten seuraamien bloggaajien, vloggaajien ja tubettajien kanssa.

9 Pohdinta

Opinnäytetyön aihe oli alusta loppuun asti kiinnostava ja yllättävän laaja, koska matkailu- ja ravitsemusala pitää sisällään paljon asioita. Haasteita oli sovittaa opinnäytetyön tekeminen omaan arkeen, koska olen kuitenkin ollut töissä samaan aikaan. Ajankohtaisia kirjalähteitä en myöskään aiheesta löytänyt juuri lainkaan, joten suurin osa lähteistä on netistä. Myös opinnäytetyössä aineistonhankintamenetelmänä käytetyn kyselyn toteuttamisessa oli melko paljon ongelmia koko prosessin ajan. Lopulta kun sain koulujen rehtoreilta suostumuksen kyselyn toteuttamiseen ja hankittua tutkimusluvan, tuli Korona epidemia. Koronan takia vastauksia saatiin vain yhdestä yläkoulusta 82 kappaletta. Kysely lähetettiin yhdeksään yläkouluun ja kolmeen lukioon. Suurempi määrä vastaajia ja myös vastaukset lukiolaisilta olisivat tuoneet lisäarvoa tutkimukselle.

Kyselyssä otettiin huomioon tietosuoja-asiat ja henkilötietoja ei kyselyssä tiedusteltu laisinkaan. Kyselyn validiteetti olisi ollut varmasti parempi, jos kysymykset olisi muotoiltu nuorille hieman sopivammaksi. Kysymykset tehtiin kuitenkin niin, että nuoret ne ymmärtävät. Kyselyn toistettavuus olisi mahdollista jossakin muussa tilanteessa, joten reliabiliteetti kyselyssä on mielestäni toteutunut. Jälkeenpäin mietin myös sitä, että olisiko Likertin-asteikolta pitänyt kuitenkin jättää pois vaihtoehto ”ei samaa eikä eri mieltä”. Mutta toisaalta vastaajilla ei todennäköisesti ollut mielipidettä asiasta, mikä on otettava huomioon. Jos vastausvaihtoehto olisi jätetty kyselystä pois, olisi vastaaja pakotettu olemaan jotakin mieltä asiasta.

Kyselyn jatkokäyttöä ajatellen olisi hyvä tietää minkälaisia eroja nuorten vastusten välillä on eri puolilla Suomea. Eri puolella Suomea eroavaisuuksia voi löytyä alalla, varsinkin palkkauksen suhteen. Jatkotutkimuksessa voisi selvittää myös alalla työskentelevien työntekijöiden mielipiteitä alasta. Miksi he viihtyvät alalla? Myöskin alalta toiseen vaihtaneiden mielipiteitä alasta. Miksi he ovat vaihtaneet alaa ja mikä siihen oli syynä?

Kyselyn avoimiin kysymyksiin tuli jonkin verran aiheeseen kuulumatonta sisältöä ja osa aika asiatonta. Olisiko tähän vaikuttanut kyselyn tekeminen opinto-ohjaajan pyynnöstä. Näin ollen kyselyn tekeminen ei nuorelle ollut kovinkaan vapaaehtoista, joka saattoi vaikuttaa ja tutkimuksen reliabiliteettiin eli saatujen tulosten pysyvyyteen.

Kysymyksessä seitsemän olevat väittämät olisi voinut myös muotoilla hieman eri tavalla. Esimerkiksi väittämät palkoista ja työajoista eivät ehkä sopineet nuorille niin hyvin, koska ei heillä ole niistä kauheasti käsitystä, jos he eivät ole työskennelleet alalla.

Työ valmistui aikataulussa ja suunnitelmien mukaan. Opinnäytetyö oli ensimmäinen näin iso projekti jota olen tehnyt, joten olen lopputulokseen erittäin tyytyväinen.

Oma työurani alkoi tarjoilijakoulutuksesta. Kutsumusta tai mielenkiintoa alalle ei juuri ollut. Ala oli kuitenkin yksi vaihtoehto ja koska lukioon en halunnut mennä ja ystäväni haki alalle, päätin itsekin lähteä opiskelemaan samaa alaa. Itselle oli ehkä liian aikainen vaihe alkaa miettimään mitä ammattia haluaisi opiskella, eikä lukiokaan ollut vaihtoehto. Muutama ystävä haki samaan kouluun, joten voi olla, että siinä oli yksi syy, miksi itsekin ajauduin alalle. Pidin tuohon aikaan alaa trendikkäänä ja hienona, vaikka työelämän todellisuus ei sitä sitten ehkä ollutkaan.

Vuodet työelämässä ovat opettaneet, että mitä kaikkea ala pitää sisällään. Ei se ole pelkästään ruuanvalmistusta ja sen tarjoilemista. Tätä tietoa ehkä jakaisin nuorille eteenpäin, että alalla on todella paljon eri työtehtäviä tarjolla. Ja matkailu- ja ravitsemisala itselle uravalintana on ollut siinä määrin hyvä, koska alalla on aina ollut töitä ja tulee olemaan. Ihmiset syövät aina ja matkusteleivat myös aina, ellei ole jotain estettä, kuten tällä hetkellä Korona-epidemia.

Toivon kovasti, että tutkimuksesta on hyötyä yrityksille ja toimeksiantajalle matkailu- ja ravitsemisalan kiinnostavuuden lisäämiseksi nuorille. Tutkimuksen kautta on saatu nuorten mielipiteitä alasta ja sen kiinnostavuudesta ja ehkä

jatkojalostamalla kyselyä voitaisiin saada vielä kattavampaa tietoa niin Joensuun kuin muunkin suomen alueella.

Lähteet

- AMKE. 2015. Perho juhlii. <https://www.amke.fi/ajankohtaista/uutiset/uutinen/perho-juhlii-takana-80-vuotta-ravintola-alan-ammattilaisten-kouluttamista.html>. 13.1.2020.
- Ammattibarometri 2019a. Ravintola- ja suurtaloustyöntekijät. <https://www.ammattibarometri.fi/kartta2.asp?vuosi=19i&ammattikoodi=5120&kieli=fi>. 12.1.2019.
- Ammattibarometri 2019b. Tarjoilijat. <https://www.ammattibarometri.fi/kartta2.asp?vuosi=20i&ammattikoodi=5131&kieli=fi>. 12.1.2020.
- Ammattinetti 2019. Ravitsemispalvelut. http://www.ammattinetti.fi/ammattialat/detail/23/10_ammattiala. 7.1.2020.
- Arene 2019. Korkeakoulutuksen kysyntä säilyy. <http://www.arene.fi/ajankoh-taista/korkeakoulutuksen-kysynta-sailyy-2035-asti/>. 27.1.2020.
- Aromi 2017. Matkailu- ja ravintola-alan rekrytointiongelmien ratkaisemiseksi. <https://aromilehti.fi/artikkelit/pamin-jarjestojohtaja-matkailu-ja-ravintola-alan-rekrytointiongelmien-voivat-yha-pahentua/>. 15.1.2020.
- Catani, J. 2014. Syömään vai drinkille. Kustannusosakeyhtiö Otava. Helsinki. 13.1.2020.
- Collin P. 2019. Suomessa on nyt huutava pula ravintola-alan työntekijöistä. <https://yle.fi/uutiset/3-10813429>. 5.1.2020
- Duunitori 2017. Fuell Finland. <https://duunitori.fi/tyoelama/fuell-finland-kokonaisvaltainen-hyvinvointi/>. 6.1.2019.
- E-perusteet 2020. Tutkinnon muodostuminen. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4038059/reformi/rakenne>. 12.5.2020.
- Heikkilä T. 2014. Kvantitatiivinen tutkimus. <http://www.tilastollinentutkimus.fi/1.TUTKIMUSTUKI/KvantitatiivinenTutkimus.pdf>. 28.2.2020.
- Henttonen & LaPointe. 2019. <https://www.valtaamo.fi/mista-on-tyon-mielekkyystehty/>. 6.2.2020.
- Herrala O 2019. Rajat auki, vaatii matkailu- ja ravintola-alaa. <https://www.talouselama.fi/uutiset/raja-auki-vaatii-matkailu-ja-ravintola-alaa-meilta-loppuvat-tyontekijat/68e65568-3cdd-4c2f-9636-d2335600d267>. 8.2.2020.
- Kainulainen H. 2019. MaRa alan yhteinen vetovoimahanke käynnistää keväällä. <https://www.vitriini.fi/ajankohtaista/mara-alan-yhteinen-vetovoimahanke-kaynnistyy-kevaalla-ravintola-elamys-ylakoululaisille-ja-alan-tutustumista-tubettajille.html>. 2.2.2020.
- Kujala P. 2017. Ravintoloissa olisi töitä, mutta ei tekijöitä. <https://www.is.fi/taloussanommat/art-2000005257681.html>. 25.12.2019

- KvantiMOT 2004. Menetelmäopetus ristiintaulukointi. <https://www.fsd.uta.fi/metelmaopetus/ristiintaulukointi/ristiintaulukointi.html>. 19.1.2020.
- Kespro. 2018. Miltä näyttää matkailu- ja ravintola-alan tulevaisuus. <https://www.hartwall.fi/inspiroidu/trendit/2018/milta-nayttaa-matkailu--ja-ravintola-alan-tulevaisuus/>. 7.1.2020.
- Lampén J. 2018. Henkilöstöpalveluyritykset auttavat horeca-alan työvoimatarpeessa. <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/henkilostopalveluyritykset-auttavat-horeca-alan-tyovoimatarpeessa>. 9.2.2020.
- Leponiemi T. 2020. Ravintola-ala tarvitsee 10 000 uutta työntekijää. <https://yle.fi/uutiset/3-11183923>. 2.2.2020.
- MaRa 2019a. Työllisten määrä. <https://www.mara.fi/toimiala/tilastot/yritysten-ja-tyollisten-maara/tyollisten-maara.html>. 12.1.2020.
- MaRa 2019b. Ravintolayritysten määrä. <https://www.mara.fi/toimiala/tilastot/yritysten-ja-tyollisten-maara/ravintolayritysten-maara.html>. 13.1.2020.
- MaRa 2019c. Ura matkailu- ja ravintola-alalla. <https://www.mara.fi/toimiala/ura-matkailu-ja-ravintola-alalla.html>. 13.1.2020.
- Marttinen V. Tolonen L. 2020. Matkailu- ja ravintola-ala kutistui 90 prosenttia. <https://yle.fi/uutiset/3-11273352>. 11.4.2020.
- Matilainen L. 2015. Ravintolakoulu muutoksessa. <https://www.mtvuutiset.fi/makuja/artikkeli/ravintolakoulu-muutoksessa-fine-diningille-ei-riita-ky-syntaa/4715550#gs.q9cjx>. 7.1.2020.
- Mäkelä A. 2018. <https://duunitori.fi/tyoelama/tyohyvinvointi-koko-yhteison-asia/>. 6.2.2020.
- Nuorisotutkimusverkosto & Otus 2019. Nuorten toisen asteen koulutusvalinnat. <https://tietokayttoon.fi/documents/1927382/2116852/14-2019-Nuorten+toisen+asteen+koulutusvalinnat-mitka+mekanismi+tuottavat+epätyypillisiä+valintoja/299e4971-a728-ca6b-4fa8-847aa775ef1e/14-2019-Nuorten+toisen+asteen+koulutusvalinnat-mitka+mekanismi+tuottavat+epätyypillisiä+valintoja.pdf?version=1.0>. 28.1.2020.
- Opiskelupaikka 2020. Matkailuala, ravitsemisala ja talousala. <https://www.opiskelupaikka.fi/Koulutus/Ammattikorkeakoulu/AMK-Matkailuala-ravitsemisala-ja-talousala>. 25.5.2020.
- Opetushallitus 2012. Matkailu- ja ravitsemisalan osaamistarveraportti. https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/141260_matkailu-ja_ravitsemisalan_osaamistarveraportti.pdf. 12.5.2020.
- Opetushallitus 2020a. Työllisyyden ja osaamisen muutoksia. https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/tyollisyyden-ja-osaamisen-muutoksia-oef-vaihe-iii-er5-majoitus-ravitsemis-ja-matkailupalvelut_0.pdf. 25.5.2020.

- Opetushallitus 2020b. Koulutustarvekortit. https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/koulutustarvekortit_er5.pdf. 25.5.2020.
- Opetushallitus 2020c. Matkailu- ja ravitsemisalan osaamistarpeet https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/er5_osaamiskortti_0.pdf. 20.5.2020
- Opetushallitus 2020d. Koulutus ja tutkinnot. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot>. 21.5.2020.
- PAM 2019. Pamin vetovoimabarometri. <https://www.pam.fi/wiki/pamin-vetovoimabarometri.html>. 28.1.2020.
- PAM 2020. Pam pähkinänkuoressa. <https://www.pam.fi/tietoa-pamista/pam-pahkinankuoressa.html>. 18.2.2020.
- Piia K. 2017. Ravintoloissa olisi töitä. mutta ei tekijöitä. <https://www.is.fi/talous-sanomat/art-2000005257681.html>. 25.12.2019.
- Pohls, M. 2016. Viini, laulu ja taustajoukot. Into kustannus. Helsinki. 8.1.2020
- RajatOn 2015. Tutkijan abc. <https://rajatontatiedekasvatusta.wordpress.com/tutkijan-abc/>. 12.4.2020.
- Riveria. Kouluttaudu ravintola-alan osaajaksi. <https://www.riveria.fi/hakijalle/perustutkinnot/kokki/>. 25.12.2019.
- Studentum 2018. Tietoa työelämästä. <https://www.studentum.fi/tietoa-tyoelamasta/tyoelamatietoa-ammattialoista/matkailu-ja-ravitsemisala-6194>. 12.5.2020.
- Studentwork 2017. Nuoret osaajat työelämässä. <https://docplayer.fi/60195115-Nuoret-osaajat-tyoelamassa-2017.html>. 6.2.2020.
- Studentwork 2018. Nuoret osaajat työelämässä. https://www.studentwork.se/media/1216/nuoret-osaajat-tyoelamassa-raportti.pdf?pe_data=DT_42415C477042465A4A72434B5047764243%7CT_408363324. 9.2.2020.
- Studentwork 2019. Nuoret osaajat työelämässä. https://www.studentwork.se/media/1511/nuoret-osaajat-tyoelamassa-2019.pdf?__hstc=251652889.b80516f43259d35a0f0e8c8c06d3fcc8.1582053944789.1582053944789.1582053944789.1&__hssc=251652889.1.1582053944789. 9.2.2020.
- Talouselämä 2013. Suomalaisen työura 32,5 vuotta. <https://www.talouselama.fi/uutiset/suomalaisen-tyoura-32-5-vuotta-naisten-aiempaa-pidempi/c6d5aa4d-2365-306e-a2ae-3beaab36b03f>. 9.2.2020.
- Taloudellinen tiedotustoimisto TAT 2019. Kun koulu loppuu. <https://www.kun-koululoppuu.fi/assets/uploads/2019/05/Nuorten-tulevaisuusraportti-2019-tiivistelm%C3%A4.pdf>. 2.2.2020.

- TAT 2019. Nuorten tulevaisuusraportti. <https://www.tat.fi/wp-content/uploads/2019/05/Nuorten-tulevaisuusraportti-2019-tiivistelmä.pdf>. 8.2.2020.
- TEM 2015. Matkailun tiekartta 2015 – 2025. <https://tem.fi/documents/1410877/2735818/Matkailun+tiekartta+2015-2025.pdf/95521a94-5230-47c2-8dd7-bc7ff5bede04/Matkailun+tiekartta+2015-2025.pdf>. 12.5.2020.
- TEM 2020. Matkailun toimialaraportti. http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161292/TEM_3_2019_Matkailun_toimialaraportti.pdf. 12.4.2020. 1.5.2020
- Tilastokeskus 2015. <https://www.tilastokeskus.fi/tietotrendit/artikkelit/2016/vanhempien-koulutus-vaikuttaa-lasten-valintoihin/>. 13.1.2020.
- Veirto A. 2020.
Opinnäytetyö. tfn86@gmail.com. 12.5.2020.

Liite 1. Kyselylomake.

Seuraavassa kyselyssä tutkitaan nuorten mielipiteitä matkailu- ja ravitsemisalasta. Kysely on osa Karelia-ammattikorkeakoulussa tehtävää opinnäytetyötä.

Toimeksiantajana opinnäytetyössä on Palvelualojen ammattiliitto PAM. Kysely toteutetaan anonymisti ja vastaukset käsitellään luottamuksellisesti.

Valmis opinnäytetyö julkaistaan verkkokirjasto Theseuksessa osoitteessa www.theseus.fi.

Kiitos paljon jo etukäteen ajastasi ja hyvää kevään odotusta!

1. Opiskelen tällä hetkellä *

- ☒ Peruskoulussa
☐ Lukiossa

2. Aion hakeutua seuraavaksi *

- ☒ Ammattiopistoon
☐ Lukioon
☐ Ammattikorkeakouluun
☐ Yliopistoon
☐ Työelämään
☐ Pidän välivuoden
☐ En osaa sanoa

3. Miksi olet päätnyt edellisessä kysymyksessä valitsemaasi vaihtoehtoon? *

4. Mitkä asiat kiinnostavat matkailu- ja ravitsemisalalla?

5. Mitkä asiat eivät kiinnosta matkailu- ja ravitsemisalalla?

6. Oletko työskennellyt matkailu- ja ravitsemisalalla (esimerkiksi ravintola, hotelli, kylpylä, kahvila, kioskii)? *

- ☒ Kyllä
☐ En

Liite 1. Kyselylomake.

7. Mitä mieltä olet seuraavista väittämistä? *

Työskentelisin mielelläni majoitus- ja ravitsemisalalla.

- ☐ Samaa mieltä
Jokseenkin samaa
- ☐ mieltä
- ☐ Ei samaa eikä eri mieltä
- ☐ Jokseenkin eri mieltä
- ☐ Eri mieltä

7. Mitä mieltä olet seuraavista väittämistä? *

Opiskelisin mielelläni majoitus- ja ravitsemisalaa.

- ☐ Samaa mieltä
Jokseenkin samaa
- ☐ mieltä
- ☐ Ei samaa eikä eri mieltä
- ☐ Jokseenkin eri mieltä
- ☐ Eri mieltä

7. Mitä mieltä olet seuraavista väittämistä? *

Työajat majoitus- ja ravitsemisalalla ovat joustavat.

- ☐ Samaa mieltä
Jokseenkin samaa
- ☐ mieltä
- ☐ Ei samaa eikä eri mieltä
- ☐ Jokseenkin eri mieltä
- ☐ Eri mieltä

7. Mitä mieltä olet seuraavista väittämistä? *

Palkka majoitus- ja ravitsemisalalla on työtehtäviin nähden riittävä.

- ☐ Samaa mieltä
Jokseenkin samaa
- ☐ mieltä
- ☐ Ei samaa eikä eri mieltä
- ☐ Jokseenkin eri mieltä
- ☐ Eri mieltä

7. Mitä mieltä olet seuraavista väittämistä? *

Majoitus- ja ravitsemisalalla työskentely on raskasta.

- ☐ Samaa mieltä
Jokseenkin samaa
- ☐ mieltä
- ☐ Ei samaa eikä eri mieltä
- ☐ Jokseenkin eri mieltä
- ☐ Eri mieltä

7. Mitä mieltä olet seuraavista väittämistä? *

Majoitus- ja ravitsemisalalle on helppo päästä töihin.

- ☐ Samaa mieltä
Jokseenkin samaa
- ☐ mieltä
- ☐ Ei samaa eikä eri mieltä
- ☐ Jokseenkin eri mieltä
- ☐ Eri mieltä

Liite 1. Kyselylomake.

7. Mitä mieltä olet seuraavista väittämistä? *

Majoitus- ja ravitsemisalalle on helppo päästä opiskelemaan.

- ☐ Samaa mieltä
Jokseenkin samaa
☐ mieltä
☐ Ei samaa eikä eri mieltä
☐ Jokseenkin eri mieltä
☐ Eri mieltä

7. Mitä mieltä olet seuraavista väittämistä? *

Tiedän majoitus- ja ravitsemisalasta paljon.

- ☐ Samaa mieltä
Jokseenkin samaa
☐ mieltä
☐ Ei samaa eikä eri mieltä
☐ Jokseenkin eri mieltä
☐ Eri mieltä

7. Mitä mieltä olet seuraavista väittämistä? *

Mediassa majoitus- ja ravitsemisalasta annetaan positiivinen kuva.

- ☐ Samaa mieltä
Jokseenkin samaa
☐ mieltä
☐ Ei samaa eikä eri mieltä
☐ Jokseenkin eri mieltä
☐ Eri mieltä

8.

Käytkö syömässä ravintoloissa tai pikaruokapaikoissa (hampurilaispaikat, pizzeriat, tms) perheen tai kavereiden kanssa?

*

- ☒ Kyllä, kuinka monta kertaa kuukaudessa?
- ☐ En, kerro miksi

9. Pidätkö ruuanlaitosta? *

- ☒ Kyllä
- ☐ En, kerro miksi

10. Osallistutko kotona ruuanvalmistukseen? *

- ☐ Kyllä
- ☐ En, kerro miksi

11. Seuraatko televisiosta ruokaohjelmia tai matkailuun liittyviä ohjelmia? *

- ☐ Kyllä
- ☐ En, kerro miksi

Liite 1. Kyselylomake.

13. Seuraatko tubettajia, bloggaajia tai vloggaajia? *

☐ Kyllä, kerro keitä

☐ En

Taustamuuttujat

14. Sukupuoli *

☐ Mies

☐ Nainen

☐ Muu

☐ En halua kertoa

15. Mikä ikäinen olet? *

16. Missä asut? *

☐ Kaupunkialueella

☐ Kaupunkialueen ulkopuolella

17. Vanhempieni koulutustausta? (Voit rastittaa tähän kummankin koulutustaustan) *

☐ Ammattiopisto

☐ Yliopisto

☐ Ammattikorkeakoulu

☐ Ylempi ammattikorkeakoulu

☐ Lukio

☐ Muu

18. Työskenteleekö joku läheisistäsi majoitus- ja ravitsemisalalla? *

☐ Kyllä

☐ Ei

☐ En tiedä